l'alimentation dans les établissements en période d'urgence

Santé et Bien-être social Canada
Health and Welfare Canada

L'ALIMENTATION DANS LES ÉTABLISSEMENTS

EN PÉRIODE D'URGENCE

Service de bien-être d'urgence
Publication autorisée par le ministre
de la Santé nationale et du Bien-être social

PRÉFACE

Les urgences et les catastrophes arrivent habituellement de façon soudaine et inattendue. On sait rarement quand et où elles surviendront et quelle sera leur importance. Toutefois, les sinistres et les catastrophes causées par l'homme, comme les inondations, les ouragans, les explosions et les incendies se produisent assez souvent pour que leur possibilité doive être prévue. L'éventualité d'une guerre nucléaire constitue également une menace permanente qui ne doit pas être négligée dans la planification d'urgence.

Tous les établissements, indépendamment de leur importance ou emplacement, devraient établir un service qui s'occupe de tous les genres d'urgences. Leur préparation doit comprendre une collaboration mutuelle à l'intérieur du plan communautaire global, y compris les plans d'urgence des autorités locales et des autres établissements.

La planification pour la sécurité et le bien-être des résidants constitue une responsabilité inhérente des directeurs d'établissements de soins spéciaux. Le besoin d'une planification d'urgence par les hôpitaux est mis en évidence par le fait qu'un plan en cas de catastrophe est un des critères de l'agrément des hôpitaux.

Le présent manuel traite des opérations du service d'alimentation dans des conditions d'urgence. Il a été préparé par la Division des services de bien-être d'urgence, ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, comme guide de planification et d'opération à l'intention du personnel du service d'alimentation d'établissements qui peut devoir faire face à divers genres d'urgences ou de catastrophes.

Beaucoup de suggestions nous ont été fournies par des diététiciennes et d'autre personnel du service d'alimentation de tout le pays qui ont participé à des cours d'alimentation de secours offerts par la Division des services de bien-être d'urgence du ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, au Centre d'étude fédéral, à Arnprior. D'autres renseignements ont été obtenus de rapports d'expériences réelles de catastrophes touchant à des établissements.

Il est espéré que la présente publication contribuera à améliorer le degré de préparation aux urgences, dans les établissements du Canada.

REMERCIEMENTS

La Division des services de bien-être d'urgence désire exprimer son appréciation à tous ceux qui ont contribué à la préparation du manuel «L'alimentation dans les établissements en période d'urgence».

M^lle^ Helen C. Sackville, agent de l'alimentation de secours du ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, a mis au point la matière de base, tout en incorporant des idées provenant de personnel du service d'alimentation de nombreux genres d'établissements de santé et de soins spéciaux.

Des commentaires et suggestions ont été apportés à l'ébauche par le Comité consultatif fédéral-provincial des services de bien-être d'urgence.

Des experts ministériels dans les domaines de la nutrition, de l'alimentation des nourrissons et de la salubrité ont vérifié les données techniques.

M^me^ Elizabeth Rigby, diététicienne-conseil, a examiné la publication afin d'en évaluer la pertinence à une application moderne, et a ajouté des suggestions fondées sur les réalisations et pratiques actuelles dans les établissements du Canada.

TABLE DE MATIÈRES

	Page
PRÉFACE	3
REMERCIEMENTS	4
INTRODUCTION	7
— Objet du manuel	7
— Portée	7
— Présentation	7
RÔLE DU SERVICE D'ALIMENTATION DANS LA PLANIFICATION ET LES OPÉRATIONS D'URGENCE	8
— Responsabilité	8
— Objectifs généraux de l'alimentation dans les établissements en cas d'urgence	8
— Tâches en cause	8
PRINCIPES DE BASE DE L'ALIMENTATION EN PÉRIODE D'URGENCE	10
— L'importance de la nourriture en période d'urgence	10
— Rations de secours	10
— Principes généraux de fonctionnement	12
SITUATIONS D'URGENCE POUVANT TOUCHER LES ÉTABLISSEMENTS	13
PROBLÈMES ENTRAÎNÉS PAR DES SITUATIONS D'URGENCE QUI PEUVENT INFLUENCER LE SERVICE D'ALIMENTATION	17
ÉVACUATION ET RELOGEMENT	19
— Endroits de relogement	19
— Lignes directrices de planification pour le service d'alimentation en cas d'évacuation et de relogement	19
— Relogement à un autre endroit à l'intérieur de l'établissement	19
— Relogement dans un immeuble qui n'est pas un établissement	20
— Relogement dans un établissement déjà organisé	21
— L'alimentation durant le transport à l'endroit de relogement	22
EXPANSION	23
— Objet	23
— Lignes directrices de planification pour le service d'alimentation en vue des opérations étendues du service de repas	23
SURVIE EN PÉRIODE D'URGENCE	27
— Lignes directrices de planification pour le service d'alimentation en cas d'interruption des services publics	27
— Lignes directrices de planification pour le service d'alimentation en prévision de ressources restreintes	29
— Lignes directrices de planification pour le service d'alimentation dans un milieu contaminé par des retombées nucléaires	30
PLAN DU SERVICE DE REPAS EN CAS DE CATASTROPHE	34
— Objet du plan en cas de catastrophe	34
— Le plan du service de repas en cas de catastrophe	34
— Contenu proposé	34
— L'épreuve du plan	38

LA FORMATION EN VUE DES URGENCES 39
— Programme de formation coordonné pour les urgences 39
— Formation pour les opérations d'urgence relatives au service de repas 40
— Supervision en cas d'urgence 39

ANNEXES

Page

ANNEXE A — INSTALLATIONS IMPROVISÉES DE SERVICES DE REPAS 43
ANNEXE B — MATÉRIEL CONSEILLÉ POUR LES INSTALLATIONS IMPROVISÉES 45
ANNEXE C — PERSONNEL NÉCESSAIRE POUR LES OPÉRATIONS D'URGENCE 48
ANNEXE D — AMÉNAGEMENTS IMPROVISÉS 53
ANNEXE E — STRUCTURES DE MENUS D'URGENCE 58
ANNEXE F — LA CONSTRUCTION ET L'UTILISATION DE MATÉRIEL CULINAIRE IMPROVISÉ 60
ANNEXE G — PRÉPARATION DES ALIMENTS EN PÉRIODE D'URGENCE 67
ANNEXE H — L'ALIMENTATION DES NOURRISSONS EN PÉRIODE D'URGENCE 68
ANNEXE I — SALUBRITÉ EN PÉRIODE D'URGENCE 73
ANNEXE J — MATÉRIEL D'URGENCE SPÉCIAL 77
ANNEXE K — FACTEURS DE CONVERSION AU SYSTÈME MÉTRIQUE 78

INTRODUCTION

Les principes exposés dans le présent manuel s'appliquent à tout genre d'établissement, y compris les hôpitaux et les installations de soins spéciaux. Les lignes de conduite et les suggestions sont de nature générale et devraient donc être adaptées aux situations locales.

OBJET DU MANUEL

Le manuel est destiné principalement à servir de guide pour aider les diététiciennes et les administrateurs des services d'alimentation à établir un plan de service alimentaire pour leur propre établissement en cas de catastrophe. De plus, il est conçu de façon à être une source de référence facile pour connaître les mesures à prendre lorsqu'une catastrophe survient ou menace de survenir.

PORTÉE

L'information est organisée selon les genres principaux de mesures que les établissements peuvent avoir à prendre en cas d'urgence: 1) évacuation et relogement, 2) expansion (établissement d'accueil), et 3) survie dans des situations d'isolement ou d'immobilisation. Une planification réaliste prévoit toutefois que dans une situation de catastrophe, l'établissement peut avoir à s'occuper de plusieurs de ces fonctions à des degrés divers.[1]

PRÉSENTATION

La première partie du manuel décrit les *principes de base et les mesures préparatoires* à prendre en considération par le service d'alimentation lors de la *planification* des genres principaux de mesures d'urgence.

Un certain nombre d'ANNEXES fournissent des renseignements détaillés et des précisions sur les *méthodes d'exploitation* dans des situations d'urgence typiques.

Le manuel comprend aussi une *liste de contrôle* qui peut servir de guide pour la préparation d'un plan particulier de service alimentaire en cas de catastrophe.

---

[1] Pour plus de renseignements, voir le Manuel de planification d'urgence pour les établissements de soins spéciaux préparé par les Services de bien-être d'urgence, Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social. On peut se le procurer auprès des bureaux provinciaux de l'Organisation des services de bien-être d'urgence ou en s'adressant à la Division des services de bien-être d'urgence, Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Ottawa.
Voir aussi le «Manuel de planification d'urgence pour les hôpitaux» des Services de santé d'urgence, Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Ottawa.

RÔLE DU SERVICE D'ALIMENTATION DANS LA PLANIFICATION ET LES OPÉRATIONS D'URGENCE

RESPONSABILITÉ

Le service d'alimentation de l'établissement est chargé d'établir des plans d'alimentation souples qui peuvent être adaptés rapidement pour faire face le mieux possible, à nombre de situations d'urgence. L'attribution des responsabilités et des pouvoirs doit être clairement établie à l'intérieur de la structure organisationnelle de l'établissement.

Comme l'alimentation touche à tous les secteurs de l'établissement, il est essentiel que le service d'alimentation soit représenté au Comité de planification d'urgence de l'établissement, de même que les autres services. Une bonne communication avec les chefs des autres services et la connaissance des besoins et des difficultés de chacun sont nécessaires pour le fonctionnement souple et efficace du plan d'ensemble.

Le représentant du service d'alimentation devrait être au niveau administratif du service et préférablement être le chef de service.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION DANS LES ÉTABLISSEMENTS EN CAS D'URGENCE

Les objectifs généraux de chaque service doivent être en rapport avec le plan d'urgence général de l'établissement et être coordonnés avec celui-ci; ils doivent aussi être souples, afin de tenir compte de la nature et de la durée possible de l'urgence.

Les objectifs généraux de base du service d'alimentation devraient consister à:

1. assurer un service de repas immédiat et approprié aux conditions environnementales particulières, en prenant en considération:
   — le genre et la quantité de nourriture — chaude ou froide;
   — l'accessibilité d'approvisionnements, de personnel et d'installations;
   — le facteur temps.
2. répondre aux besoins nutritifs spéciaux de groupes prioritaires:
   — les travailleurs qui ont besoin de plus de nourriture, de liquides et de sel dans les endroits humides et où la température est élevée;
   — les nourrissons et les jeunes enfants;
   — les femmes enceintes et les mères allaitantes;
   — les personnes qui suivent des régimes alimentaires spéciaux.
3. maintenir un état physique raisonnable chez les malades ou les résidants lors d'une situation d'urgence qui se prolonge.

TÂCHES EN CAUSE

Les objectifs sont réalisés par la formulation de politiques, lesquelles servent de lignes de conduite pour l'établissement des procédures nécessaires à l'exécution des tâches en cause. Les tâches nécessaires à la réalisation des objectifs généraux de base ont trait à plusieurs grands secteurs fonctionnels à l'intérieur du service d'alimentation et avec les autres services de l'établissement.

Ces tâches peuvent être réalisées par:

1. *Prévision* — prévoir les situations d'urgence les plus susceptibles de survenir, envisager les problèmes possibles, définir l'étendue et les limites du plan d'urgence du service de repas.
2. *Planification* — établir des politiques, des priorités, des méthodes, des procédures et des moyens de se procurer des ressources.
3. *Organisation* — déterminer le personnel de base nécessaire et les sources de travailleurs supplémentaires; attribuer des tâches d'urgence au personnel compétent; organiser, programmer, attribuer et superviser le travail.
4. *Direction et vérification* — évaluer continuellement la situation, maintenir les normes fixées durant les opérations (sur les plans de la nutrition, de la qualité et du service des aliments, de la salubrité) compte tenu des restrictions imposées par l'urgence.
5. *Prise de décisions* — faire preuve de la souplesse nécessaire pour adapter les procédures à la situation en cours lorsque les circonstances et les ressources changent durant les opérations d'urgence.
6. *Communications* — mettre le plan du service de repas en cas de catastrophe à la disposition de tout le personnel clé et informer le personnel et les chefs des autres services des modifications à la politique et (ou) aux procédures qui peuvent devoir être mises en application au cours des opérations d'urgence.
7. *Coordination* — intégrer le plan et les besoins détaillés du service au plan d'ensemble de l'établissement. Ce plan est ensuite coordonné avec le plan d'ensemble de la communauté en cas de catastrophe. Au stade de la planification, la consultation avec le Coordonnateur local de l'Organisation des mesures d'urgence (OMU) et la liaison avec les agents des autres établissements communautaires et organismes appropriés sont essentielles pour la coordination de tous les aspects de la planification d'urgence de l'établissement et pour que les services puissent s'apporter un appui et une aide mutuels durant les opérations.
8. *Utilisation des services d'urgence communautaires* — Le service d'alimentation devrait être au courant des services et de l'aide qu'il peut obtenir de la communauté par l'entremise de l'OMU locale. Les besoins du service relativement à l'OMU doivent être incorporés au Plan principal de l'établissement.
   Certains des services municipaux disponibles aident à obtenir:
   — des moyens de transport additionnels du service de transport;
   — d'autres services publics du service de génie;
   — du personnel compétent dans le service de repas, du matériel spécial et des repas préparés tels que requis par les établissements d'alimentation locaux;
   — des conseils sur la salubrité d'urgence du service de santé local ou régional;
   — des approvisionnements et des services supplémentaires, lorsque requis, à partir de sources à l'extérieur de la région immédiate;
   — des renseignements et des annonces publiques par l'entremise des media.
9. *Formation du personnel* — mettre au point des procédures en collaboration avec d'autres services d'établissements afin d'orienter et d'instruire les membres du personnel, les nouveaux employés et les résidants concernant les responsabilités qui leur sont attribuées en situation d'urgence.

PRINCIPES DE BASE DE L'ALIMENTATION EN PÉRIODE D'URGENCE

IMPORTANCE DE LA NOURRITURE EN PÉRIODE D'URGENCE

La fonction principale et immédiate de la nourriture est, dans la plupart des cas d'urgence, psychologique; elle réconforte et rassure, et aide au maintien du moral. Il faut toutefois s'occuper rapidement des besoins physiologiques dans le cas de l'alimentation en établissement. Une alimentation suffisante est essentielle au maintien du bien-être des résidants et (ou) des malades. Elle soutient le personnel et les travailleurs bénévoles qui travaillent pendant de longues heures ou qui ont besoin d'une pause en situation de tension. La nourriture appaise la faim et de plus, aide à réduire l'irritabilité et favorise une prise de décisions et une direction plus efficaces dans des conditions difficiles ou inhabituelles.

RATIONS DE SECOURS

Les principes et les normes recommandées suivants ont été adaptés à partir de publications précédentes du ministère de la Santé nationale et du Bien-être social[2], et des *Standards de nutrition au Canada* (1975) pour application aux besoins d'alimentation en établissement en période d'urgence:

1. *Principes*
   a. Le besoin d'*eau* sûre en période d'urgence est des plus importants. Il est essentiel de disposer d'au moins un litre d'eau (environ une pinte) par personne par jour — plus si possible — pour la survie au cours des premiers jours. Les nourrissons ne peuvent s'en passer plus de quelques heures. L'eau ne doit pas être contaminée ou elle doit avoir été rendue potable par une méthode approuvée.
   b. Le réapprovisionnement en *sel* est essentiel pour combler la perte créée par les excrétions d'eau de l'organisme, la transpiration, etc. Une quantité de trois (3) grammes par personne par jour (2.5 millilitres ou environ ½ cuiller à thé) est recommandée pour mieux conserver l'eau dans les tissus. Ce besoin est particulièrement important lorsque l'eau est rare, la température élevée et la nourriture non accessible. Le sel peut être pris dans les aliments ou séparément.
   c. Il est avantageux sur le plan physiologique de consommer environ 400 calories par jour, provenant de glucides, tels que du sucre ou des bonbons durs, surtout lorsque l'approvisionnement en eau est très restreint.
   d. L'alimentation doit être déterminée selon le travail exécuté ou prévu.
2. *Normes recommandées*
   a. *Adultes*
      — Après les premiers jours d'une urgence, on doit se préoccuper d'assurer un apport suffisant en *calories*. Voici ce qu'on devrait viser à atteindre le plus tôt possible durant la période d'urgence pour l'approvisionnement en nourriture:
      — 1800 calories par jour pour les adultes sédentaires.

[2] Les rations de secours recommandées par le Conseil canadien de l'alimentation, 1957 (révisées en 1961), contenues dans «*Alimentation de secours en période d'urgence*», Division SBU, Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Ottawa, 1970. Egalement «*Les rations de secours*» (miméographie), par le Dr J. E. Monagle, Ministère de la Santé naitonale et du Bien-être social, Ottawa, 1973.

— 1800 à 3000 calories par jour pour les adultes qui accomplissent un travail facile à modéré.
— 3500 calories par jour pour les personnes qui font un travail physique de force.

— Après deux ou trois semaines, il faut songer à d'autres éléments nutritifs que les calories. Pour un adulte, un apport moyen de 30 à 35 grammes de *protéines* par jour ne présente aucun risque pour la santé sur une période de plusieurs mois. Cette quantité devrait être portée à 50-60 grammes si la source de protéines est restreinte aux produits céréaliers.
— Si une personne est en bonne santé, il n'est habituellement pas nécessaire de se préoccuper des *vitamines et des minéraux* pour une période de 4 semaines ou moins.

b. *Groupes à risques élevés*

(i) *Nourrissons et jeunes enfants*

— Les nourrissons et jeunes enfants ne peuvent se passer d'eau plus de quelques heures.
— Les besoins en calories doivent être satisfaits rapidement.

Les *nourrissons* devraient recevoir 110 calories par kilogramme de poids et 2 à 3 grammes de protéines par kilogramme de poids par jour. Les *enfants* d'un (1) à dix (10) ans devraient prendre de 1200 à 2000 calories par jour et pas moins d'un (1) gramme de protéines par kilogramme de poids. Il faut au moins 500 mg de calcium par jour pour les nourrissons et les enfants.

(ii) *Femmes enceintes et mères allaitantes*

Ce groupe devrait recevoir 2200 à 3500 calories, 35 à 50 grammes de protéines, 1000 à 12000 mg de calcium et 8 à 13 mg de fer.

(iii) *Blessés et malades*

— Ce groupe serait sous surveillance médicale, mais on peut supposer que tous les blessés seraient plus ou moins en état de choc, ce qui nécessiterait la fourniture d'un supplément de liquides et de glucides solubles et facilement assimilables. Les brûlés auront besoin d'un plus grand apport de liquides et de protéines, de même que les blessés qui ont perdu beaucoup de sang. Durant le rétablissement à la santé, les brûlés et les malades atteints d'hémorragie devraient recevoir des quantités supplémentaires d'aliments riches en fer.
— Les blessés auront également besoin de quantités supplémentaires d'acide ascorbique, de thiamine et de riboflavine. Ces vitamines devraient être administrées sous surveillance médicale.

c. *Priorités relatives aux aliments*

Si l'approvisionnement en aliments devient difficile en période d'urgence, un guide pratique pour les priorités consiste à réserver tous les aliments riches en protéines, en vitamine C, en calcium et en fer pour les groupes à risques élevés. Les recommandations ci-dessus ont trait aux personnes en bonne santé dont l'état nutritionnel était satisfaisant au début de la situation d'urgence. Toutefois, il doit être souligné qu'aussitôt que possible, l'apport alimentaire devrait satisfaire aux recommandations des Standards de nutrition au Canada ou de l'interprétation simplifiée du Guide alimentaire canadien.

PRINCIPES GÉNÉRAUX DE FONCTIONNEMENT

Les principes d'alimentation généraux suivants pour les périodes d'urgence peuvent être appliqués à diverses situations:

1. Le premier élément à prendre en considération est la *salubrité* de tous les aliments servis. Ceci signifie que les aliments doivent être propres, non contaminés, préparés dans les conditions les plus hygiéniques possible et servis rapidement. Il faudrait éviter de servir des aliments susceptibles de se gâter rapidement ou de devenir contaminés par des bactéries ou qui nécessitent une réfrigération soigneuse et prolongée.
2. Les repas en période d'urgence devraient être *simples,* composés d'aliments familiers et acceptables. Cette règle de simplicité est recommandée même si l'on dispose des installations et du matériel nécessaires pour une alimentation plus élaborée. Par exemple, il est plus important de servir des aliments simples rapidement que prendre beaucoup de temps pour organiser un repas. Des boissons chaudes, des jus, des soupes, accompagnés de goûters simples constituent des aliments utiles pour une alimentation immédiate.
3. Il faudrait donner la priorité aux aliments qui sont faciles à préparer, à distribuer, à servir et à manger et qui exigent le minimum de personnel, de combustible, de matériel et d'ustensiles de table pour le service à la clientèle.
4. Les méthodes et procédures devraient être modifiées et simplifiées en situation d'urgence.

SITUATIONS D'URGENCE POUVANT TOUCHER LES ÉTABLISSEMENTS

En raison de la vaste gamme de menaces possibles, les situations d'urgence ou de catastrophe ne se classent pas facilement dans des catégories précises. Celles qui touchent aux établissements peuvent toutefois être généralement classées en situations d'urgence *internes* ou *externes*. Leur portée et leur ampleur peuvent varier d'un simple incident restreint concernant un établissement particulier, à une catastrophe qui influence toute la communauté, ou même une situation d'urgence générale qui remplirait l'établissement à pleine capacité. La possibilité d'une urgence nationale (guerre nucléaire) continue de constituer une menace qui doit également être envisagée par les établissements.

Les catastrophes et (ou) urgences se classent habituellement selon les genres suivants:

— les sinistres (feux de forêt, ouragans, inondations, avalanches, tempêtes de verglas, blizzards, tornades, glissements de terrain, tremblements de terre, etc.)
— les accidents industriels et de transport (catastrophes minières, explosions, incendies urbains, effondrements structuraux, collisions aériennes, fuites de produits dangereux, accidents nucléaires, etc.)
— les urgences relatives aux systèmes essentiels (pannes d'électricité)
— les crises sociales, économiques ou politiques (grèves, désordres sociaux, émeutes, menaces d'attentats à la bombe, sabotages, activités terroristes, guerre).

L'effet d'une catastrophe sur une communauté et (ou) un établissement, les conditions du milieu qui en résultent ainsi que les problèmes et les besoins créés seront mieux perçus si l'on emploie certaines situations d'urgence comme exemples. Les raisons de certaines mesures d'urgence qui peuvent être prises par des établissements deviendront de la sorte plus évidentes et les genres de problèmes relatifs au service de repas qui peuvent être éprouvés apparaîtront plus clairement.

Le tableau suivant indique certaines des menaces qui peuvent toucher un établissement, les mesures qui peuvent être requises dans chaque situation et certaines conséquences possibles sur le service de repas.

SITUATION D'URGENCE	MESURES POSSIBLES DE L'ÉTABLISSEMENT	CONSÉQUENCES SUR LE SERVICE DE REPAS
URGENCE INTERNE par ex., un incendie ou une explosion à l'intérieur de l'établissement.	— Evacuation totale ou partielle des endroits menacés ou touchés et relogement dans une autre partie de l'établissement ou à un autre endroit prédésigné. — Selon l'importance de l'établissement, les résidants peuvent avoir à être relogés en plus d'un endroit.	1. Les services alimentaires peuvent être ou ne pas être touchés: a. Si l'établissement n'est que partiellement endommagé, il se peut que les installations matérielles du service alimentaire aient été épargnées et puissent fonctionner pour le restant

SITUATION D'URGENCE	MESURES POSSIBLES DE L'ÉTABLISSEMENT	CONSÉQUENCES SUR LE SERVICE DE REPAS
		des résidants et du personnel à l'intérieur de l'établissement, ou pour un établissement de relogement à proximité. b. Si seules les installations du service alimentaire sont ouchées, les établissements d'alimentation locaux ou d'autres établissements peuvent aider en fournissant des aliments préparés et le matériel tels que requis. 2. Les installations de service alimentaire dans l'(les) endroit(s) choisi(s) pour le relogement devraient être évaluées et planifiées à l'avance.
MENACES EXTERNES À L'ÉTABLISSEMENT par ex.: un sinistre imminent tels une inondation, un feu de forêt, une avalanche; un accident industriel à proximité qui met l'établissement en danger, par exemple, un incendie ou les fuites de produits dangereux; menace de guerre nucléaire.	— Evacuation par précaution et relogement à l'intérieur dc la même communauté ou dans une autre communauté — peut-être dans un établissement semblable.	1. On peut avoir besoin de nourriture durant l'évacuation et le transport à un nouvel emplacement (des nouveaux emplacements). 2. Les dispositions relatives à l'alimentation devraient être planifiées et coordonnées conjointement par l'établissement évacué et l'établissement d'accueil. 3. Si le temps le permet, certains approvisionnements et du matériel peuvent être apportés de l'établissement évacué à l'établissement de relogement.
URGENCES QUI TOUCHENT TOUTE LA COMMUNAUTÉ par ex., des sinistres, des accidents industriels ou de transport, des épidémies, etc.	— Expansion des secteurs du logement et des services, c'est-à-dire, l'établissement reçoit un nombre accru de malades ou de résidants de la communauté ou de la région desservie.	1. Si la catastrophe est peu importante par rapport à la taille de l'établissement, le service d'alimentation est le moins touché, car on peut habituellement s'occuper du surplus de personnes avec un minimum d'effort.

SITUATION D'URGENCE	MESURES POSSIBLES DE L'ÉTABLISSEMENT	CONSÉQUENCES SUR LE SERVICE DE REPAS
	— Une certaine évacuation peut être nécessaire pour libérer des lits pour des blessés ou d'autres résidants.	2. Si la catastrophe est importante et touche un grand nombre de personnes: a. le service d'alimentation peut perdre une partie de son espace de fonctionnement (par ex., une salle à manger employée pour des lits de camp et des civières supplémentaires). b. Le service d'alimentation devra occuper des aires nouvelles ou improvisées dans l'établissement. 3. Les installations peuvent être ou ne pas être touchées.
SURVIE EN PÉRIODE D'URGENCE par ex., l'isolement dû à des tempêtes hivernales, à des inondations, à des pannes d'électricité; à des grèves internes ou externes, à des désordres sociaux, etc.	— Les services de l'établissement restent en place et celui-ci survit avec une aide minimale de ressources externes. — Dans le cas d'une grève, une évacuation partielle peut être nécessaire pour diminuer la charge de travail.	1. L'isolement physique peut être empiré par la perte de sources d'eau et d'électricité. 2. S'il y a panne d'électricité, tous les systèmes suivants seront touchés: la réfrigération et la congélation; la préparation, la production et la distribution des aliments; le matériel et les systèmes de réchauffage; les installations de lavage de la vaisselle; les ascenseurs, l'éclairage, le chauffage et les téléphones. 3. Dans ces cas, un établissement ne devrait pas compter sur l'aide des organismes communautaires ou des établissements d'alimentation locaux, puisque eux aussi peuvent éprouver les mêmes difficultés. D'autre part, les établissements sont souvent pourvus de matériel de secours

SITUATION D'URGENCE	MESURES POSSIBLES DE L'ÉTABLISSEMENT	CONSÉQUENCES SUR LE SERVICE DE REPAS
		que les autres services d'alimentation ne possèdent pas. Ils pourraient donc être en mesure d'aider l'organisme des services de bien-être d'urgence local à nourrir les victimes de la catastrophe. Par exemple, l'établissement peut apprêter des préparations pour nourrissons à l'intention des familles sans logis ou évacuées de la communauté. 4. Si on prévoit un isolement prolongé, il faudra peut-être établir un système de priorités ou de rations alimentaires. 5. L'isolement dû à n'importe quelle cause (par ex., les inondations, les chemins impraticables, les grèves des services de transport, les grèves internes) se répercutera immédiatement sur le personnel disponible. Les grèves externes peuvent éventuellement toucher l'établissement (par ex., les grèves du personnel des traversiers et des camionneurs qui empêchent la livraison des approvisionnements).
URGENCE À L'ÉCHELLE NATIONALE par ex., la menace d'une guerre nucléaire.	— La préparation d'un plan pour la protection des malades et (ou) des résidants et du personnel contre les retombées nucléaires qui sera coordonné avec le plan de survie communautaire.	1. Il faut établir des plans et des procédés spéciaux et très austères pour l'alimentation de survie dans un abri. 2. Il devrait exister une réserve d'eau, d'aliments appropriés et d'autres approvisionnements essentiels pour au moins deux semaines.

PROBLÈMES ENTRAINÉS PAR DES SITUATIONS D'URGENCE QUI PEUVENT INFLUENCER LE SERVICE D'ALIMENTATION

Chaque situation d'urgence peut entraîner des problèmes qui influencent le fonctionnement du service d'alimentation. Les voici en résumé:

1. *Perte d'installations physiques internes:*
   - — dommages causés à la cuisine et (ou) à d'autres secteurs du service de repas.
   - — emploi temporaire des secteurs du service de repas à d'autres fins d'urgence.
2. *Nombre accru de personnes à nourrir:*
   - — résidants ou patients
   - — personnel
   - — personnes bénévoles
   - — autres personnes dans la communauté, telles que les familles des membres du personnel (dans certains cas).
3. *Problèmes de personnel:*
   - — alerte du personnel
   - — mobilisation du personnel (prendre les dispositions nécessaires pour d'autres moyens de transport jusqu'à et depuis l'établissement)
   - — dispositions relatives à l'identification
   - — pénurie de travailleurs clés
   - — engagement de personnes bénévoles compétentes
   - — réattribution des fonctions
   - — instructions au personnel et aux personnes bénévoles
   - — fatigue du personnel en raison des longs postes
   - — choc affectif, peur, panique.
4. *Interruption des services communautaires:*
   - — services de transport, touchant le personnel de l'établissement, la livraison des approvisionnements et du matériel
   - — communications internes et avec l'extérieur (téléphones, média)
   - — rupture du soutien de la part des organismes communautaires tels que les établissements d'alimentation, les traiteurs, les organismes possédant du personnel et du matériel spécialisés.
5. *Interruption des services publics:*
   - — approvisionnement en eau interrompu
   - — perte d'électricité touchant nombre d'opérations du service de repas
   - — conduites de combustible brisées.
6. *Problèmes d'approvisionnements:*
   - — destruction des sources habituelles d'approvisionnements
   - — absence de communications avec l'extérieur pour obtenir les approvisionnements nécessaires
   - — incertitude relative aux livraisons en raison de l'interruption du service de chemin de fer, de la fermeture de routes principales, du dommage causé aux usines de traitement des aliments et aux entrepôts, etc.
   - — perte d'approvisionnements à l'intérieur de l'établissement à la suite de dommages causés par des inondations, des pannes d'électricité et des aliments qui se gâtent
   - — isolement physique de l'établissement
   - — formation de lignes de piquetage en cas de grève.

7. *Problèmes d'hygiène sanitaire:*
   — eau contaminée
   — mauvaise hygiène personnelle (rareté de l'eau)
   — manipulation sans soin des aliments (travailleurs bénévoles, stress et confusion)
   — manque d'installations d'entreposage des aliments (non-fonctionnement du matériel de réfrigération et de congélation)
   — risques entraînés par le transport des aliments préparés à d'autres endroits (contamination bactériologique possible)
   — installations de lavage de la vaisselle non satisfaisante
   — interruption des services d'enlèvement des déchets
   — mauvaises habitudes d'entretien ménager et de lutte contre les parasites dans des cas d'urgence.
8. *Organisation et fonctionnement des installations improvisées:*

   Il faudra peut-être improviser des installations de services de repas dans un secteur différent à l'intérieur de l'établissement, dans une installation choisie comme endroit de relogement ou dans un hôpital d'urgence. Les problèmes ont trait aux sujets suivants:
   — la disposition physique
   — le matériel et les approvisionnements
   — la dotation en personnel
   — les méthodes opérationnelles
   — la salubrité (installations et ustensiles)
   — le soutien des services d'urgence municipaux.

ÉVACUATION ET RELOGEMENT

L'évacuation des malades et (ou) résidants et du personnel, rendue nécessaire en raison de dommages partiels ou généraux à l'immeuble ou de menaces d'autres dangers, constitue une possibilité que les établissements doivent prendre en consiration dans leur planification en cas de catastrophe. La sélection à l'avance d'endroits plus sûrs en vue de relogement devient donc une partie essentielle de cet aspect de la planification.

ENDROITS DE RELOGEMENT

Voici des endroits possibles:

1. Un autre secteur à l'intérieur de l'établissement;
2. Des immeubles appropriés dans la communauté (par ex., stades, salles paroissiales, écoles);
3. Une autre établissement semblable dans la même communauté;
4. Un autre établissement semblable dans une autre communauté;
5. Les foyers. Les malades ou résidants dont l'état le permet peuvent souvent être envoyés dans leur foyer. Certains résidants dans des établissements de soins spéciaux peuvent être placés temporairement dans des foyers particuliers. Dans ces cas, l'établissement doit garantir que les normes relatives au service de repas et à l'hygiène sanitaire sont respectées, et que tous les besoins nutritifs spéciaux sont satisfaits.
6. Il se peut qu'il faille monter des tentes sur les terrains ou à proximité de l'établissement (si le temps le permet) afin d'assurer un abris temporaire aux résidants de certaines catégories d'établissements de soins spéciaux.

LIGNES DIRECTRICES DE PLANIFICATION POUR LE SERVICE D'ALIMENTATION EN CAS D'ÉVACUATION ET DE RELOGEMENT

Le relogement sera simplifié si le personnel de l'établissement se familiarise avec les endroits proposés à cette fin. Le service d'alimentation doit donc connaître les installations suffisamment à l'avance pour organiser un service de repas efficace au nouvel endroit.

Les suggestions suivantes ont trait à divers plans de relogement:

1. *Relogement à un autre endroit à l'intérieur de l'établissement*

Certaines situations d'urgence ou menaces nécessiteront l'évacuation vers une partie de l'établissement où le services de repas ne sont pas habituellement assurés, par exemple, les résidences du personnel, les endroits réservés à l'enseignement ou des parties non employées de l'immeuble. L'extension des opérations d'alimentation, particulièrement le service de plateaux pour les malades et (ou) résidants, exigera considérablement de modifications et d'improvisation, dans ces cas. De même, il faudra peut-être établir une cafétéria à titre temporaire dans un autre endroit, comme un amphithéâtre, une grande salle de cours ou une salle de repos réservée au personnel.

Étapes de planification nécessaires au relogement dans un autre endroit à l'intérieur de l'établissement

a. Prévoir la disposition de l'espace choisi, en indiquant les entrées, les sorties, le sens de la circulation et l'emplacement du matériel. (Préparer un plan de

l'aménagement de l'étage à inclure dans le plan du service de repas.)[3]

b. Déterminer la méthode de transport des aliments à l'endroit choisi, en tenant compte de la distance pour le maintien des aliments aux températures appropriées.
c. Prendre les dispositions nécessaires pour l'emploi des ascenseurs et monte-charge, s'il y en a.
d. Évaluer les besoins en matériel et en approvisionnements.[4]
e. Évaluer les besoins en personnel et les fonctions.[5]
f. Prendre les dispositions nécessaires pour le matériel de maintien de la chaleur et les prises de courant.
g. Déterminer les méthodes de service.[6]
h. Préciser les dispositions pour le lavage de la vaisselle.
i. Choisir la (les) voie(s) de circulation.
j. Déterminer les besoins de signes de direction (par ex., les flèches, les symboles ou les mots clés pour indiquer où se trouvent les services de repas, le sens de la circulation, l'emplacement de la vaisselle sale et les endroits de destruction des déchets).

2. *Relogement dans un immeuble qui n'est pas un établissement*

Selon des ententes antérieures, des endroits tels que des écoles, des stades, des entrepôts et des salles paroissiales ou communautaires, peuvent être mis à la disposition des établissements en vue d'un relogement d'urgence. Selon le genre et la taille de l'immeubl choisi, les installations destinées au service de repas varieront considérablement. Voici des exemples typiques:

— des installations pouvant assurer la préparation des aliments et le service des repas sur les lieux
— des immeubles possédant le minimum de services publics, mais qui ont besoin de légères transformations ou de quelques articles supplémentaires
— des immeubles qui n'ont pas d'installations de cuisson sur les lieux, mais qui ont suffisamment d'espace pour servir des aliments préparés, en provenance d'un autre endroit.

Étapes de planification nécessaires au relogement dans un immeuble qui n'est pas un établissement

a. Examiner la disposition physique, les services publics et le matériel sur les lieux et les évaluer par rapport aux besoins, ainsi qu'à la taille et à la composition de la population en question.
b. Prévoir une disposition opérationnelle en cas d'urgence.
c. Déterminer à l'avance un modèle de menu d'urgence,[7] et préparer une commande d'aliments correspondante.
d. Déterminer le matériel supplémentaire nécessaire.[8]
e. Prendre les dispositions nécessaires en vue d'acquérir le matériel, les aliments et les autres fournitures nécessaires. Le directeur du service d'alimentation devrait travailler en collaboration très étroite avec le préposé aux achats, en

[3] Voir l'ANNEXE A — Installations de services de repas improvisées page 43.
[4] Voir l'ANNEXE B — Matériel conseillé pour les installations improvisées, page 45.
[5] Voir l'ANNEXE C — Personnel nécessaire pour les opérations d'urgence, page 48.
[6] Voir l'ANNEXE D — Aménagements de service improvisés, page 53.
[7] Voir l'ANNEXE E — Structures de menus d'urgence, page 58.
[8] Voir l'ANNEXE B — Matériel conseillé pour des installations improvisées, page 45.

l'informant des besoins et des contacts avec les sources possibles d'approvisionnements en cas d'urgence. Certains articles de matériel peuvent être trouvés à l'intérieur de l'établissement évacué; d'autres peuvent être obtenus à titre de don, de location ou de prêt de courte durée auprès d'autres établissements ou d'installations d'alimentation locales, telles que restaurants, hôtels, traiteurs, écoles ou cafétérias industrielles.

f. S'il est impossible d'obtenir le matériel qu'il faut pour préparer les aliments, prendre les dispositions nécessaires pour la livraison, à intervalles précis, d'aliments préparés depuis d'autres établissements, des installations d'alimentation locales ou de l'établissement évacué lui-même si sa cuisine est encore en état de marche.

g. Évaluer les besoins en personnel et les fonctions.[9] Le genre de menu et les installations influenceront directement le nombre d'employés, ainsi que la classification et le genre nécessaires. Certains endroits de relogement auront un personnel permanent qui deviendra partie de l'organisation d'urgence.

h. Établir des méthodes d'urgence pour l'entreposage, la réparation, la distribution, le service et la salubrité des aliments.[10]

i. Déterminer d'autres sources de lait pour bébé ou établir des procédures d'urgence pour la préparation à l'endroit de relogement. Affecter du personnel expérimenté de l'établissement pour surveiller cette activité dans le nouvel emplacement.[11]

3. *Relogement dans un établissement déjà organisé*

Si le relogement se fait dans un autre établissement qui existe déjà, le personnel de l'établissement évacué se joindra habituellement à celui de l'établissement d'accueil et travaillera sous son autorité et sa direction. La hiérarchie doit être définie par entente mutuelle, précisée et comprise dans le stade de planification.

Par consultation antérieure, les directeurs du service d'alimentation des établissements en question peuvent décider des articles prioritaires nécessaires à l'endroit de relogement si les circonstances permettent le déménagement de certains approvisionnements et matériels essentiels. Parmi les articles utiles, il faut compter: les ingrédients pour la composition des biberons, les pièces de service alimentaire jetables, les aliments en conserve, les aliments de régimes, les récipients isolants, les grandes casseroles, les louches, les pinces et les grandes cuillers à servir.

Planification de relogement à un établissement déjà organisé

Fonctions relatives à l'évacuation

Pour assurer la bonne marche du relogement du service d'alimentation, des fonctions relatives à l'évacuation doivent être attribuées au personnel clé:

— rassemblement et empaquetage des approvisionnements et livraison au nouvel emplacement;
— entreposage des approvisionnements et détermination de l'emplacement du matériel dès son arrivée au nouvel endroit;
— mise en marche du service de repas au nouvel emplacement.

[9] Voir l'ANNEXE C — Personnel nécessaire pour les opérations d'urgence, page 48.
[10] Voir l'ANNEXE I — Salubrité en période d'urgence, page 73.
[11] Voir l'ANNEXE H — L'alimentation des nourrissons en période d'urgence, page 68.

4. *L'alimentation durant le transport à l'endroit de relogement*

Il faudrait établir des plans pour l'alimentation des résidants, des malades et du personnel en cours de route si un long déplacement est prévu pour l'évacuation. Si c'est le cas, il faut pendre les points suivants en considération:

— *Liquides.* Un approvisionnement de liquides devrait comprendre de l'eau dans de grands récipients isolants ou d'autres récipients couverts acceptables, des jus, des boissons, des contenants de lait. Si la voie d'évacuation est connue à l'avance, il est possible qu'on puisse déjà désigner des sources d'eau potable le long du parcours, par ex., des stations-service.

— *Nourriture.* Il faut des aliments qui peuvent être mangés sans ustensile et transportés sûrement et facilement, comme du pain, des gâteaux secs, des craquelins, du fromage, des œufs durs, des fruits frais ou secs. Ces aliments devraient être empaquetés en vrac ou en repas individuels.

— *Autres approvisionnements.* Ceux-ci comprennent des ouvre-boîtes, des ouvre-bouteilles, des tasses uniservice, des pailles, des serviettes en papier, et des sacs en plastique et des attaches pour les déchets.

— *Empaquetage des approvisionnements.* Il faut désigner du personnel qui emballe les approvisionnements de façon convenable en vue de l'alimentation en cours de route et qui les transporte aux endroits spéciaux pour qu'ils soient déménagés en même temps que les malades et (ou) résidants.

— *Distribution.* Le personnel de l'établissement qui accompagne le groupe de personnes évacuées serait chargé de la distribution des liquides, de la nourriture et des autres approvisionnements en cours de route.

EXPANSION

OBJET

L'expansion a pour objet d'augmenter la capacité d'un établissement au point de vue tant du nombre de lits que du service afin d'accueillir et de prendre soins de grands nombres de blessés ou d'héberger les malades et (ou) résidants d'autres établissements. Le premier élément dépend beaucoup de l'existence de l'espace approprié, tandis que le deuxième est restreint surtout par l'existence de ressources en main-d'œuvre et en matériel.

En cas d'urgence, on appliquerait la méthode habituelle qui consiste à doubler le nombre de lits dans les chambres et les salles et à placer des lits dans les corridors. Des espaces supplémentaires peuvent être obtenus en employant les halls, les salles de cours, les salles d'attente, les salles à manger et les immeubles adjacents.

Lorsque les plans d'expansion de l'établissement entrent en vigueur, le service d'alimentation doit être prêt à:

a. Nourrir le nombre accru:
   — de blessés ou de résidants d'autres établissements;
   — d'employés;
   — de personnes bénévoles, et
   — dans certains cas, de parents, amis et autres catégories de personnel.
b. Assurer un service de repas aux nouveaux secteurs fonctionnels et aux autres secteurs de service créés par l'établissement pour accroître sa capacité de service.

LIGNES DIRECTRICES DE PLANIFICATION POUR LE SERVICE D'ALIMENTATION EN CAS D'EXTENSION POUR LES OPÉRATIONS DU SERVICE DE REPAS

Le plan de l'établissement en cas de catastrophe devrait comprendre un plan d'expansion par étapes qui soit souple (par ex., jusqu'à 10% d'augmentation, 10% à 25%, 25% à 50%, plus de 50%, etc.). Ces prévisions guideront le service d'alimentation dans ses plans. Puisque les secteurs de préparation et de service de repas ne servent habituellement pas toute la journée dans les établissements, l'alimentation d'une population accrue ne présente peut-être pas de problèmes importants. Dans certaines situations d'urgence, par exemple, l'addition de quelques employés et l'installation d'un ou de plusieurs autres casse-croûte pour le personnel et les travailleurs bénévoles peut suffire. Dans une situation d'expansion maximale, il faudra toutefois réorganiser le service en vue du fonctionnement le plus efficace, en prenant les points suivants en considération:

   — le personnel supplémentaire
   — le nombre de personnes bénévoles non formées
   — les procédures simplifiées.

Les propositions suivantes peuvent être adaptées, selon le besoin, dans la planification de services de repas étendus et accélérés:

1. *Usage des installations matérielles*
   — Prendre les dispositions nécessaires pour assurer le service de repas 24 heures sur 24 durant la période d'urgence
   — Continuer d'employer, si possible, les mêmes installations matérielles qu'habituellement, c'est-à-dire, les cafétérias du personnel, les salles de service d'étage, etc.

2. *Modèles de menus d'urgence*
   - — discontinuer les menus facultatifs.
   - — établir des menus d'urgence simples qui conviennent aux conditions prévues et qui comportent des aliments habituellement à portée de la main.[12]
   - — prévoir un modèle de menu fondé sur deux repas par jour aussi bien que sur trois repas (Dans des conditions d'expansion maximale, lorsque la main-d'œuvre, le matériel et les vivres peuvent être restreints, deux repas seulement peuvent être possibles.)
   - — prévoir l'ouverture d'un casse-croûte 24 heures sur 24 pour fournir des aliments supplémentaires
   - — augmenter le rendement par distributrices automatiques
   - — dresser des listes d'aliments et de matériel qui seront jointes aux menus d'urgence
   - — prévenir les fournisseurs
   - — les informer immédiatement si des approvisionnements supplémentaires sont requis.
3. *Personnel*[13]
   - — évaluer le nombre et le genre des catégories d'employés supplémentaires nécessaire à l'expansion maximale
   - — prévoir l'usage approprié du personnel clé qui accompagnera peut-être les arrivants d'un établissement évacué et définir l'autorité sous laquelle il travaillera
   - — définir les sources de travailleurs bénévoles compétents et les méthodes à employer pour obtenir leurs services
   - — prévoir l'affectation des travailleurs bénévoles à des tâches appropriées sous la supervision du personnel habituel de l'établissement.
4. *Approvisionnements et matériel*

   Les plans relatifs aux approvisionnements et au matériel devraient tenir compte des articles que les arrivants d'un autre établissement peuvent apporter.

   a. *Aliments*
      - — évaluer le caractère approprié, à des fins d'urgence, des vivres habituellement en stock
      - — prendre les dispositions nécessaires pour que s'effectuent, au besoin, des livraisons d'aliments en période d'urgence, (de concert avec le service des achats de l'établissement)
      - — envisager le maintien et la rotation d'un stock accru des aliments qui conviennent en cas d'urgence (par ex., les aliments instantanés et les plats cuisinés) si ceux-ci ne sont pas habituellement employés.

   b. *Vaisselle et ustensiles*
      - — tenir un approvisionnement d'articles jetables pour le service des repas, suffisant pour au moins plusieurs repas
      - — déterminer l'emploi prioritaire des articles jetables pour le service de repas, au cas où les quantités seraient restreintes
      - — selon la quantité de vaisselle et d'ustensiles en usage et dans les magasins de l'établissement, étendre leur emploi en:

[12] Voir l'ANNEXE E — Structures de menus d'urgence, page 58.
[13] Voir l'ANNEXE C — Personnel nécessaire pour les opérations d'urgence, page 48.

— utilisant toutes les grandeurs d'assiettes et de bols pour les repas d'urgence composés d'un mets complet;
— réduisant le nombre des ustensiles fournis;
— organisant des secteurs de lavage manuel de la vaisselle en plus des services habituels.

c. *Matériel*
— prendre les dispositions nécessaires à l'avance avec le personnel d'ingénierie de l'établissement en vue d'un entretien satisfaisant du matériel qui existe pour le service de repas, puisque certaines pièces pourraient être difficiles à remplacer dans des situations d'urgence.

5. *Préparation des aliments*
— établir des procédures simplifiées de préparation et de cuisson des aliments.[14]

6. *Service des repas*
— modifier les méthodes pour plus d'efficacité et de rapidité, selon les installations disponibles.

Voici certaines suggestions:

a. *Plateaux pour malades et (ou) résidants*
— garder le système habituel de composition des plateaux aussi longtemps que possible durant une urgence, afin d'éviter la confusion
— allonger les périodes de repas habituelles afin de permettre le réapprovisionnement des chariots de nourriture et servir le nombre accru de patients et (ou) de résidants
— simplifier le service en éliminant les couvercles sur les plateaux et en adoptant les articles jetables
— étendre le nombre de plateaux par un emploi accru des tables-ponts
— prévoir une autre méthode pour la distribution des aliments aux malades et (ou) aux résidants au cas où les ascenseurs et les autres systèmes de transport automatisés ne fonctionnent pas
— faire participer le personnel d'autres services qui connaît bien l'établissement.

b. *Personnel, travailleurs bénévoles et malades et (ou) résidants ambulatoires*
— garder les salles à manger du personnel ouvertes 24 heures sur 24 pour servir le nombre accru d'employés et de travailleurs bénévoles
— échelonner les périodes de repas afin que les divers groupes viennent au moment désigné
— organiser des systèmes simplifiés de service de repas, du genre cafétéria ou buffet
— organiser un système de libre-service, si possible
— organiser plus d'une ligne de service, si nécessaire
— simplifier les comptoirs de service[15]
— organiser un service de distributrices automatiques, s'il y en a
— afficher des signes de direction, si nécessaire

7. *Régimes alimentaires modifiés*
— établir en collaboration avec le personnel médical, les genres essentiels de régimes alimentaires modifiés à employer en cas d'urgence

[14] Voir l'ANNEXE G — Préparation des aliments en période d'urgence, page 67.
[15] Voir l'ANNEXE D — Aménagements de service improvisés, page 53.

— fonder les modifications sur le menu d'urgence général
— préciser la modification nécessaire pour chaque genre (Les aliments ordinaires peuvent être ramollis, liquéfiés ou autrement transformés pour satisfaire à certains besoins particuliers)
— mettre au point un système simple pour reconnaître les régimes alimentaires modifiés.

8. *Préparation du lait pour bébé*
— continuer de préparer le lait pour bébé en période d'urgence, si cette fonction relève du service de diététique, en employant le même personnel
— assurer l'accessibilité des ingrédients et du matériel nécessaires à la composition du biberon, ainsi que des autres aliments pour bébés
— voir à acheter d'autres établissements des quantités supplémentaires de lait pour bébé si les installations existantes sont insatisfaisantes
— prendre les dispositions en vue d'acheter du lait déjà préparé.

9. *Aide de la communauté*
— prendre les dispositions pour obtenir le soutien des services et ressources communautaires, selon les besoins (par ex., matériel supplémentaire, personnel, etc.)
— tenir continuellement à jour une liste des établissements et organismes capables de fournir des services de spécialistes ou du matériel.

SURVIE EN PÉRIODE D'URGENCE

Chaque établissement devrait se préparer en vue de situations où il serait isolé et privé des autres services et organismes communautaires. Les plans devraient comprendre des mesures pour la survie de l'établissement tel quel grâce à une dépendance maximale de ses ressources internes. Les situations d'urgence de ce genre peuvent être causées par l'interruption des services publics essentiels, l'isolement dû à des tempêtes, des inondations, des grèves ou des désordres civils graves ou une urgence nationale où il faut prévoir la protection des résidants de l'établissement durant une période de retombées nucléaires.

La présente section du manuel comprend des lignes directrices de planification pour trois situations de survie possibles en période d'urgence:

— interruption des services publics;
— ressources restreintes;
— milieu contaminé par des retombées nucléaires

LIGNES DIRECTRICES DE PLANIFICATION POUR LE SERVICE D'ALIMENTATION EN CAS D'INTERRUPTION DES SERVICES PUBLICS

Quand l'installation matérielle d'un établissement est endommagée, les services publics peuvent être interrompus et une panne d'électricité en constitue habituellement le signe avertisseur. Lorsqu'il n'y a plus d'électricité, que les conduites de gaz et les téléphones ne fonctionnent plus, que l'eau potable devient contaminée et que les moyens ordinaires de transport et de communication sont brusquement inutilisables, impraticables, le service d'alimentation est un des premiers à être touché. L'absence de ces services signifie la suppression du chauffage, de l'éclairage, des ascenseurs, de la réfrigération et des machines ou appareils électriques. Si l'approvisionnement public en eau est contaminé, l'eau ne peut être bouillie pour la consommation sans combustible ou électricité. Si l'eau est contaminée et qu'il n'y a ni électricité ni gaz, il est impossible de faire cuire des repas dans la cuisine de l'établissement. Cependant, grâce à une planification et une formation appropriées, le service peut fonctionner même en dépit des difficultés entraînées par de telles urgences.

1. *Eau, électricité d'urgence, combustible*

Les plans relatifs à l'interruption des services publics dans le service d'alimentation doivent être coordonnés avec les plans globaux de l'établissement:

— Prévoir d'autres sources d'eau potable (par ex., des réservoirs dans l'établissement, des puits à proximité, les laiteries, les buanderies, l'eau en bouteilles).
— Voir au transport d'eau potable dans de grands récipients stérilisés ou des camions-citernes, et employer des chaudières à vapeur ou d'autres grands récipients pour l'entreposer à l'intérieur de l'établissement.
— Prévoir le rationnement et la distribution de l'eau dans l'établissement.
— Prévoir l'éclairage d'urgence dans les secteurs de préparation et de service.
— Vérifier la quantité d'électricité auxiliaire dans l'établissement, sa capacité, le matériel qui est automatiquement relié au service d'urgence et la répartition d'électricité entre services. On peut citer comme exemple, dans ce dernier cas, le fonctionnement du lave-vaisselle pendant que la buanderie n'est pas en opération.

— Désigner les secteurs du service de repas qui ont des besoins prioritaires en sources d'électricité auxiliaires (par ex., le matériel de congélation pour les systèmes de service de plats cuisinés).
— Savoir comment acquérir rapidement ou mettre en réserve des générateurs portatifs, de l'essence ou d'autres combustibles, des unités de conversion à l'essence, des poêles portatifs; de la glace sèche pour conserver les vivres; des lanternes et des lampes de poche pour l'éclairage d'urgence des secteurs stratégiques du service de repas; et des comprimés de purification de l'eau. L'Organisation locale des mesures d'urgence doit participer à cet exercice préalable à la planification, dans l'établissement, car elle connaîtra les sources de matériel d'urgence de réserve dans la région.

2. *Approvisionnements d'urgence*
— Garder un stock considérable d'approvisionnements d'urgence en plus de la quantité ordinaire, dans les limites du budget et des niveaux de stocks. (Parmi les articles particulièrement utiles, mentionnons les jus en conserve et les aliments en conserve ou en boîte qui conviennent aux repas froids; les assiettes, tasses et ustensiles uniservice).
— Assurer la rotation régulière des approvisionnements susceptibles de se gâter.

3. *Préparation des aliments*
— Planifier des menus d'urgence adaptés à la présence d'eau potable et d'installations de cuisson et de réfrigération.[16]
— Prévoir des installations de cuisson improvisées à l'extérieur en cas d'interruption de l'électricité ou de l'approvisionnement en combustible. Du matériel simple peut être construit sur le terrain de l'établissement pour faire bouillir de l'eau et préparer des soupes, des boissons et des plats complets chauds servis comme supplément aux aliments froids.[17]

4. *Distribution interne des aliments*
— Prendre les dispositions nécessaires pour obtenir, dans la mesure du possible les services du personnel d'autres sections et des résidants de l'établissement pour aider à transporter les plateaux ou les aliments en grandes quantités aux étages lorsque les ascenseurs et les autres systèmes de distribution ne fonctionnent pas.

5. *Salubrité en situation d'urgence*[18]

On devrait se renseigner sur les mesures d'hygiène à suivre en cas d'urgence auprès des autorités chargées de la santé publique communautaire. S'il arrive, toutefois, que le personnel de l'établissement ait à prendre des décisions de lui-même, le présent manuel renferme des instructions pour:
— la purification de l'eau exposée à la contamination bactériologique
— les règles à observer quant à l'hygiène personnelle et à la manipulation des aliments en cas d'urgence
— la protection des aliments risquant la contamination
— les méthodes de lavage de la vaisselle en cas de rareté d'eau.

6. *Communications internes en situation d'ugence*
— Coordonner les besoins du service avec le plan directeur de l'établissement

[16]Voir l'ANNEXE E — Structures de menus d'urgence, page 58.
[17]Voir l'ANNEXE F — La construction et l'utilisation de matériel culinaire improvisé, page 60.
[18]Voir l'ANNEXE I — Salubrité en période d'urgence, page 73.

pour l'expansion des communications internes (messagers, émetteurs récepteurs portatifs à piles, tableaux d'affichage, etc.)

7. *Soutien demandé aux services d'urgence communautaires*
   — Coordonner les besoins avec le plan directeur de l'établissement pour le transport, la main-d'œuvre, les communications avec l'extérieur; avec les media, pour rappeler le personnel en congé, pour demander des approvisionnements, etc.

LIGNES DIRECTRICES DE PLANIFICATION POUR LE SERVICE D'ALIMENTATION EN PRÉVISION DE RESTRICTIONS

Des urgences telles que des tempêtes, des inondations, des grèves internes ou externes, des sabotages et d'autres désordres civils peuvent couper un établissement de l'aide et des ressources de l'extérieur. Certains employés peuvent être isolés dans l'établissement, tandis que d'autres ne pourront se rendre au travail. Si de telles éventualités peuvent être prévues ou semblent probables, des plans devraient être établis et des mesures particulières prises qui aideront à faciliter les choses dans le service d'alimentation lorsque les urgences se présenteront.

Les suggestions suivantes sont fondées sur l'hypothèse voulant que les services publics de l'établissement ne sont pas touchés par l'urgence. Si ce n'est pas le cas, il faudra se reporter à la section précédente concernant l'interruption des services d'eau, d'électricité et de combustible.

Les mesures préparatoires peuvent porter sur les points suivants:

1. *Approvisionnements*
   — Obtenir un stock raisonnable d'aliments en conserve, d'aliments minute et d'aliments à préparation facile.
   — Prendre des dispositions à l'avance pour la livraison d'aliments par des fournisseurs qui pourront traverser les lignes de piquetage (dans le cas d'une grève interne).
   — Coordonner les livraisons avec le plan directeur de l'établissement.
2. *Aliments prioritaires*
   — Etablir l'ordre de priorité pour l'emploi de certains genres d'aliments. (Si les vivres sont restreints ou si les systèmes de distribution sont gravement entravés, les personnel médical et le personnel du service de diététique peuvent devoir établir des priorités à cet effet. En voici des exemples: tout le lait qu'il y a est réservé pour les nourrissons, les jeunes enfants et les mères allaitantes; les aliments protéiniques le sont pour les régimes alimentaires modifiés, etc.)
3. *Préparation des aliments*
   — Préparer les aliments choisis au menu, les congeler et les entreposer pour un usage futur.
   — Prévoir des méthodes simplifiées pour la préparation, la distribution et le service des aliments (en se reportant aux autres sections du présent manuel) en cas de restriction de personnel.
4. *Personnel*
   — Déterminer quelles tâches non essentielles peuvent être réduites.
   — Planifier la réattribution des fonctions, en ayant recours au personnel de gestion, aux résidants et(ou) aux malades suffisamment robustes et aux tra-

vailleurs bénévoles (s'ils sont disponibles), dans la plus grande mesure possible, pour remplacer le personnel ordinaire durant une période d'urgence.

5. *Préparation du lait pour bébé*

— Déterminer la(les) source(s) de lait pour bébé. Si l'établissement emploie habituellement du lait commercialisé pour bébé et qu'il est impossible de s'en procurer durant une urgence, employer les ingrédients de base à sa portée pour faire une préparation qui convienne à la plupart des nourrissons en bonne santé.[19]

LIGNES DIRECTRICES DE PLANIFICATION POUR LE SERVICE D'ALIMENTATION DANS UN MILIEU CONTAMINÉ PAR DES RETOMBÉES NUCLÉAIRES

Dans cette situation, la planification comprend la sélection d'un endroit convenable, suffisamment protégé dans l'établissement et l'entreposage, dans cet abri, de quantités suffisantes d'eau, de nourriture et d'autres provisions essentielles pour une période minimale de deux semaines. Dans le cas d'une urgence nationale, tout le pays serait assujetti aux règlements sur les mesures d'urgence, et les plans de l'établissement pour cette éventualité doivent donc respecter le cadre d'un gouvernement d'urgence comportant des pouvoirs et un contrôle centralisés.

Alimentation dans l'abri contre les retombées

Le service d'alimentation devrait connaître, dans la mesure du possible, le nombre de personnes dont les besoins doivent être satisfaits dans l'abri. Ce renseignement permettra de calculer la quantité d'eau, de nourriture et de matériel nécessaires.

1. *Besoins alimentaires*

Il n'est pas nécessaire de viser à une alimentation optimale lorsqu'on songe aux aliments de survie dans un abri contre les retombées pour une période de seulement deux semaines. La survie d'adultes en bonne santé dans ces conditions ne dépend pas d'un équilibre satisfaisant en éléments nutritifs ou même d'une quantité suffisante de calories par rapport aux normes habituellement acceptées. La source de calories n'est donc pas aussi importante que l'offre de boissons et d'aliments habituels pour maintenir le moral, soulager la tension et apaiser la faim.

2. *Besoins en eau*

— Accorder au moins 4.5 litres (environ un gallon) d'eau par personne par jour à toutes les fins. Au moins un litre (environ une pinte) devrait être réservé pour la consommation. Des jus et des boissons peuvent remplacer une partie de la ration d'eau.

— Restreindre la consommation de café, de thé et de cacao si l'eau potable est rare, en raison de leurs propriétés diurétiques. Dans ce cas, une faible infusion de thé constituerait le meilleur choix.

— Garder dans l'abri des récipients à eau couverts, propres et prêts à remplir.

— Prévoir le plein usage des réservoirs d'eau et de la tuyauterie de l'établissement.

— Établir des méthodes de purification de l'eau en situation d'urgence.[20]

[19] Voir l'ANNEXE H — L'alimentation des nourrissons en période d'urgence, page 68.

[20] Voir l'ANNEXE I — Salubrité en période d'urgence, page 73.

— Si l'approvisionnement d'eau est contaminé par des rayonnements, des méthodes spéciales sont nécessaires pour le traitement de l'eau et un personnel spécialisé doit fournir des instructions à cette fin.

3. *Vivres*
   — Garder un stock suffisant d'aliments en conserve et en boîte appropriés, et prendre les dispositions nécessaires pour les réunir, les déménager et les entreposer comme il convient dans l'abri, lorsque nécessaire. Choisir des articles comportant les caractéristiques suivantes:
   — entreposage satisfaisant sans réfrigération
   — agréable au goût lorsque mangés de la boîte sans autre préparation ou chauffage
   — odeur minimale dans un espace restreint
   — complètement comestibles, afin de minimiser la quantité de déchets
   — faciles à servir et à distribuer
   — faciles à employer, à des fins de remplacement dans les repas ordinaires de de l'établissement
   — S'assurer d'avoir les ingrédients essentiels pour l'alimentation des nourrissons, si nécessaire (lait transformé ou lait commercialisé pour bébé, eau stérilisée, sucre, aliments en conserve pour bébé.[21]

4. *Matériel*
   — Prévoir une source de chaleur pour faire bouillir l'eau et réchauffer les aliments, ainsi qu'un moyen de réfrigération, si possible. Certains articles de matériel pourront être obtenus de l'établissement, tels que des récipients pour les breuvages, des plaques chauffantes, des poêles portatifs et des contenants pour faire chauffer l'eau.
   — Réunir un ensemble de matériel de base, emballer dans un contenant approprié, et le garder prêt pour le déménagement à l'abri. Joindre les articles suivants:
      — solution ou comprimés de purification de l'eau
      — ouvre-boîtes et ouvre-bouteilles
      — grandes casseroles avec couvercles
      — couteaux à dépecer
      — ustensiles à mesurer
      — cuiller à pot
      — louches
      — grands pichets
      — pinces
      — cuillers de service à manche long
      — spatule en caoutchouc
      — détersif
      — produit désinfectant pour la vaisselle
      — plats à vaisselle
      — savon de toilette
      — serviettes de papier
      — bassins
      — désinfectant

[21] Voir l'ANNEXE H — L'alimentation des nourrissons en période d'urgence ,page 68.

— grandes poubelles couvertes pour les déchets mouillés et les eaux résiduaires
— sacs à déchets en plastique et attaches
— corde
— torchons à vaisselle et à nettoyage
— produit de nettoyage domestique
— poignées
— ciseaux
— crayons-feutre
— papier d'aluminium
— papier paraffiné
— matériel d'alimentation des nourrissons (bouteilles, tétines, couvre-tétines, verres en papier, cuillers stérilisées).

5. *Ustensiles*
— Prendre les dispositions nécessaires pour avoir une quantité suffisante d'assiettes, de tasses, de cuillers, de couteaux et de fourchettes uniservice, ainsi que de serviettes de papier.
— Inscrire le nom de l'usager sur chaque tasse. Elles peuvent être employées à nouveau par la même personne s'il devient nécessaire de conserver les approvisionnements.

6. *Personnel du service de repas*
— Désigner un superviseur des opérations du service de repas dans l'abri.
— Répartir les résidants et les autres travailleurs en équipes pour préparer, transporter et servir les aliments et pour se débarasser des ordures et des déchets.

7. *Préparation des aliments*
— Pour remédier à la monotonie, il serait peut-être préférable d'envisager cinq ou six goûters par jour plutôt qu'un plus petit nombre de repas plus importants. Une provision d'eau chaude est tout ce qu'il faut pour préparer la plus grande partie des aliments dans un abri (boissons ou soupes minute); aliments en conserve (non ouverts) réchauffés dans un récipient d'eau bouillante). De nombreux aliments seraient consommés froids.

8. *Distribution des aliments*
— Prévoir des méthodes hygiéniques de distribution de l'eau et des aliments. L'espace déterminera où et comment les gens seront nourris dans un abri. Les méthodes suivantes sont possibles:
— *centralisée:* lorsque les personnes viennent chercher l'eau et les aliments servis selon un système de cafétéria. Plus d'un endroit de distribution peut être établi.
— *décentralisée:* lorsque l'eau et la nourriture sont apportées aux occupants de l'abri.
— *combinée:* lorsque les approvisionnements sont remis aux chefs de groupes qui les apportent et les servent à leurs groupes respectifs.
— Prendre des dispositions spéciales, sous la supervision de personnes compétentes, pour l'alimentation des nourrissons et des malades.

9. *Hygiène*[22]

— Établir des règles d'hygiène sévères pour les travailleurs du service de repas.
— Établir la marche à suivre pour le lavage des ustensiles en cas de restriction d'ustensiles uniservice ou d'eau.
— Préparer des instructions pour la manipulation et la destruction des ordures et déchets dans l'abri.

[22] Voir l'ANNEXE I — Salubrité en période d'urgence, page 73.

LE PLAN DU SERVICE DE REPAS EN CAS DE CATASTROPHE

OBJET DU PLAN EN CAS DE CATASTROPHE

Le but ultime de la planification d'urgence consiste à concevoir un plan souple qui établisse une méthode opérationnelle assurant la permanence du service dans des situations où les méthodes ordinaires ne sont pas appropriées. En période d'urgence, un plan devient un instrument de décision car les politiques et lignes de conduite sont déjà définies et les mesures hâtives prises en situation de stress sont réduites à l'essentiel.

Le plan a donc pour objet:

— de faciliter l'adoption des mesures appropriées et permettre une réaction plus rapide;
— d'assurer une direction saine et ordonnée aux activités;
— de garantir l'uniformité, la sûreté et la valeur des décisions.

LE PLAN DU SERVICE DE REPAS EN CAS DE CATASTROPHE

Le plan du service de repas constituera une ANNEXE ou une section du plan total de l'établissement en cas de catastrophe. Le directeur du service de repas doit travailler en étroite relation avec les représentants d'autres services afin que le plan de ce premier service soit coordonné avec le plan principal de l'établissement.

Les politiques, lignes de conduite et renseignements généraux applicables à tous les services seraient compris dans le plan directeur et ne seraient pas répétés dans l'ANNEXE sur le service de repas. Voici quelques exemples de ces points généraux: le processus de mobilisation, les règlements relatifs aux incendies, la surveillance du téléphone, le service de messagers, le courant de la circulation interne, les dispositions relatives à tout le transport.

Le plan devrait être mis par écrit; être pratique et réaliste par rapport aux ressources prévues; aussi précis et simple que possible; concis, mais suffisamment détaillé pour être clair; assez souple pour permettre l'improvisation; et tenu à jour.

Certaines données qui peuvent changer fréquemment, comme les organigrammes, les listes d'employés, d'adresses et de numéros de téléphone, et les diagrammes de disposition des étages devraient préférablement constituer des annexes.

La dimension, la forme et la couverture du plan devraient en favoriser la manipulation et l'entreposage. L'emploi d'une reliure à feuilles mobiles simplifie la révision. Une table des matières, des pages numérotées, des sections en couleur, des pages-titres d'introduction et des onglets aident l'usager à trouver rapidement les renseignements désirés.

Tout le personnel clé du service doit avoir des exemplaires du plan du service de repas et du plan directeur.

CONTENU PROPOSÉ

Les rubriques suivantes fournissent des lignes de conduite générales et peuvent servir de liste de contrôle pour la préparation d'un plan en cas de catastrophe pour le service de repas.

LE PLAN DU SERVICE DE REPAS EN CAS DE CATASTROPHE

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

DATE DU PLAN

1. **POPULATION**
   Nombre de lits cotés:
   Occupation habituelle ou moyenne:
   Nombre estimatif de repas pour les malades ou les résidants:
   — petits déjeuners
   — déjeuners
   — dîners
   — goûters
   TOTAL:
   Nombre projeté de repas pour le personnel en situation d'urgence:
   — petits déjeuners
   — déjeuners
   — dîners
   — repas de nuit
   — pauses-café
   TOTAL:
   GRAND TOTAL:

2. **BUT DU PLAN**
   Cette section peut décrire un plan primaire et un plan secondaire ou des plans combinés pour des catastrophes en temps de paix et en temps de guerre.

3. **ORGANISATION DU SERVICE D'ALIMENTATION** (Une annexe au plan)
   — Noms du personnel clé du service de repas et des remplaçants pour chaque poste.
   — Adresse de chacun.
   — Numéro de poste téléphonique (dans l'établissement) de chacun.
   — Numéro de téléphone à domicile de chacun.

4. **ATTRIBUTIONS DU PERSONNEL** (Personnel ordinaire, résidants, travailleurs bénévoles)
   — Le processus d'identification.
   — L'endroit où se présenter au travail en situation d'urgence:
      — personnel de service
      — personnel en congé.
   — Les fonctions du personnel ordinaire en cas d'urgence.
   — La liste des fonctions qui peuvent être attribuées aux résidants et(ou) aux malades.
   — La méthode pour obtenir les services de travailleurs bénévoles, la liste des personnes bénévoles, leur adresse et leur numéro de téléphone.
   — La liste des emplois auxquels les personnes bénévoles peuvent être affectées.
   — La personne et l'endroit auxquels les travailleurs bénévoles doivent se présenter pour connaître leurs fonctions.

5. **POLITIQUES ET LIGNES DE CONDUITE OPÉRATIONNELLES**
   - — L'emplacement d'autres secteurs ou de secteurs supplémentaires pour la préparation des aliments.
   - — Un autre emplacement pour la cafétéria du personnel (s'il y a lieu).
   - — L'emplacement de secteurs supplémentaires pour le service de repas (par ex., des casse-croûte pour le personnel et les travailleurs bénévoles).
   - — Des structures de menus d'urgence.
   - — Les genres de régimes alimentaires modifiés à employer en cas d'urgence.
   - — Les modifications au service de repas pour les malades ou les résidants.
   - — Les modifications au service de repas pour le personnel.
   - — Les méthodes de préparation du lait pour bébé (s'il y a lieu).

6. **PLANS DE DISPOSITION DES ÉTAGES, DIAGRAMMES DU COURANT DE LA CIRCULATION** (Annexes du plan)
   - — Un diagramme de la disposition des lieux et du courant de la circulation dans un secteur improvisé ou d'un autre secteur quelconque servant à la préparation ou au service des aliments.
   - — La liste des approvisionnements, du matériel et du personnel requis dans le(s) nouveau(x) secteur(s).
   - — Les méthodes de service à appliquer pour:
     - — les malades et(ou) résidants
     - — le personnel et les travailleurs bénévoles.

7. **APPROVISIONNEMENTS ET MATÉRIEL**
   a. *Nourriture*
      - — Le nombre de jours-repas pour lesquels les approvisionnements suffisent habituellement dans l'établissement (fruits et légumes frais, viande, aliments congelés, articles de première nécessité, etc.).
      - — La méthode pour obtenir des approvisionnements des magasins de l'immeuble en dehors des heures normales (personne(s) autorisée(s), emplacement des clés).
      - — Les dispositions prises avec les sources extérieures d'approvisionnement pour les livraisons d'aliments d'urgence (en coordination avec le service des achats de l'établissement).
      - — Les dispositions prises avec les sources extérieures d'approvisionnement pour les plats déjà prêts ou cuisinés, ou les repas préparés par d'autres établissements ou services d'alimentation.
   b. *Vaisselle et ustensiles*
      - — Les réserves de vaisselle et d'ustensiles ordinaires.
      - — Les plans pour en multiplier l'usage en cas d'urgence.
      - — La quantité de pièces jetables habituellement en stock.
      - — L'usage précis des pièces uniservice.
      - — Les dispositions prises avec les sources extérieures d'approvisionnement pour les livraisons d'urgence de pièces servant aux repas (en coordination avec le service des achats de l'établissement).
   c. *Matériel*
      - — Les réserves normales de l'établissement.
      - — Les dispositions pour l'entretien.

— Les dispositions prises avec les sources extérieures d'approvisionnement pour les livraisons d'urgence (en coordination avec le service des achats de l'établissement).

8. **PLANS DE RECHANGE**

a. *En cas d'interruption des services publics*
   — Les moyens d'obtenir de la bonne eau (en collaboration avec le service d'entretien ou d'ingénierie de l'établissement).
   — Les plans d'éclairage d'urgence dans les secteurs de préparation et de service des aliments.
   — L'électricité d'urgence dont dispose l'établissement, le matériel du service de repas qui est automatiquement relié au service d'urgence, les dispositions pour répartir l'électricité avec d'autres services.
   — Les instructions pour la conversion à d'autres genres de combustibles (en collaboration avec le service d'entretien ou d'ingénierie de l'établissement).
   — Les structures de menus d'urgence et la liste des approvisionnements nécessaires pour un nombre particulier de personnes.
   — Les méthodes de substitution pour le transport interne des aliments (par ex., sans service d'ascenseur).
   — Les mécanismes de salubrité d'urgence (lavage de la vaisselle, destruction des déchets, etc.).
   — Les ententes relatives à l'aide de l'extérieur provenant des autres ressources municipales (restaurants et vendeurs locaux, usines de fabrication de boissons, laiteries, etc.).
   — Les dispositions pour l'alimentation improvisée sur place.

b. *En cas d'évacuation* (y compris le mouvement des malades et(ou) résidants et du personnel vers un autre endroit, soit à l'intérieur, soit à l'extérieur de l'établissement).
   — Les endroits de relogement pour diverses situations.
   — Les dispositions pour le service de repas auxdits endroits (aménagement physique, personnel, matériel, approvisionnements, méthodes d'urgence).
   — La liste des approvisionnements et du matériel essentiels à sauver (si le temps le permet):
      — leur emplacement;
      — le personnel qui en est responsable;
      — l'endroit de rassemblement pour le transport;
   — Les vivres nécessaires durant le transport
   — Le moyen de transport à l'endroit de relogement.

c. *En cas de restriction de ressources* (grève, isolement)
   — Les structures de menus d'urgence.
   — Les instruction pour la préparation à l'avance des articles au menu.
   — Les aliments prioritaires (si nécessaire).
   — Les dispositions pour la livraison des approvisionnements.
   — Les fonctions attribuées au personnel.
   — Les mécanismes d'urgence pour:
      — la préparation des aliments
      — la distribution des aliments
      — le service des repas

— la préparation du lait pour bébé
— l'hygiène.

d. *Au cas où il faut se mettre à l'abri dans un milieu contaminé par des retombées nucléaires*
— L'emplacement désigné comme l'abri de l'établissement.
— La liste des aliments et la quantité d'eau entreposés dans l'abri ou à apporter dans l'abri en cas d'urgence.
— La liste des autres approvisionnements et du matériel requis.
— Le personnel responsable des approvisionnements et des opérations en rapport avec l'abri.
— La méthode de préparation et de distribution des aliments dans l'abri.
— Les mesures d'hygiène pour le service de repas.

9. **DISTRIBUTION DU PLAN** (Une annexe au plan)
— Les noms des employés qui ont un exemplaire du plan.

TEST DU PLAN

La formation et les exercices constituent des parties intégrantes de la planification d'urgence. Pour en déterminer la viabilité et la valeur, un plan doit être mis à l'essai périodiquement dans diverses conditions de catastrophe simulées afin d'en éprouver l'efficacité et de se maintenir constamment prêt. Une critique après chaque essai ou chaque expérience réelle indiquera les améliorations et révisions nécessaires.

Le service d'alimentation doit prendre part à tous les exercices de l'établissement afin d'en mettre le plan intégré à l'épreuve. Les employés du service participeraient, selon le besoin, mais observeraient également afin de se familiariser avec l'ensemble des activités d'urgence. Par exemple, la vue de blessures simulées durant un exercice aidera à préparer les employés en vue d'une catastrophe réelle et préviendra un affolement excessif.

Les divers services seront peut-être tenus, de temps à autre, de mettre à l'épreuve certaines parties du plan directeur, par exemple les mécanismes d'alerte et d'information. Voici d'autres suggestions pour le service d'alimentation:

— Évaluer les approvisionnements d'aliments de l'établissement à leur niveau le moins élevé. Déterminer dans quelle mesure ils seraient suffisants si un établissement devait être isolé et que les approvisionnements supplémentaires et les services publics étaient touchés pour plusieurs jours.
— Envisager ce qui arriverait si une catastrophe survenait lorsque le nombre d'employés est à son minimum et que les circonstances empêchaient les autres de se rendre à l'établissement.
— Organiser un secteur de service de repas improvisé, choisi comme autre emplacement à l'intérieur de l'établissement, et servir au personnel un repas approprié à une urgence.
— Éprouver et chronométrer la distribution des plateaux, passés au moyen d'une chaîne humaine (d'une personne à une autre), en les montant par les escaliers et en les rapportant pour le lavage de la vaisselle en cas d'interruption des services d'ascenseurs et de monte-charge.
— Recourir aux éléments de surprise et à un choix de temps inhabituel après des exercices ordinaires.

LA FORMATION EN VUE DES URGENCES

Les résidants d'un établissement rendent le personnel de l'installation presque totalement responsable de leur vie. Puisqu'un sentiment de sécurité fait partie de leur quotidien, ils veulent être assurés que l'établissement continuera de s'occuper d'eux et de les soutenir en cas de catastrophe. Le personnel a donc la responsabilité, envers les résidants et la communauté, d'être prêt pour une telle éventualité.

Les résidants devraient également participer à la formation et aux exercices. Ils voudront être compris dans les préparatifs et leur collaboration est essentielle à une réaction et à des opérations d'urgence réussies et efficaces. Toute la planification devrait être faite en tenant compte du fait que la population résidante constitue une source de services bénévoles unique, sûre et facilement accessible.

La planification d'urgence implique des changements, lesquels sont souvent reçus avec résistance par le personnel et les résidants. Le remaniement des fonctions et la redéfinition des objectifs et des rôles constituent des facteurs qui sont source de changement et qui susciteront une réaction correspondante à leur nature et à leur importance. Des transformations considérables sur le plan de la politique peuvent faire naître de la résistance, tandis que des modifications touchant seulement certaines parties du fonctionnement du service de repas seront plus facilement acceptées. Les opérations d'urgence exigent habituellement certaines variations dans les lignes de conduite et l'interruption des activités ordinaires. Si, toutefois, ces variations sont réduites à l'essentiel et si le personnel et les résidants en connaissent les raisons d'être, l'adaptation à la nouveauté sera moins difficile.

PROGRAMME DE FORMATION COORDONNÉ POUR LES URGENCES

La formation en vue des urgences doit être centralement dirigée et coordonnée afin d'assurer un usage complet et équitable des ressources en personnel de l'établissement. Par exemple, lorsque tout l'effectif est au courant du plan global de l'établissement en cas de catastrophe et des problèmes auxquels font face tous les services et qu'il comprend les mécanismes d'urgence requis, il peut remplir de nombreuses fonctions dans tout l'établissement. Une formation coordonnée favorisera cette aptitude en vue d'un échange entre services au cours des opérations d'urgence. Le service d'alimentation bénéficiera de l'aide apporté par des membres du personnel qui connaissent bien l'établissement et sa disposition ainsi que beaucoup des employés et résidants habituels.

FORMATION POUR LES OPÉRATIONS D'URGENCE DANS LE SERVICE DE REPAS

Une connaissance approfondie du plan du service en cas de catastrophe et une compréhension du plan global de l'établissement en cas de catastrophe devraient faire partie de l'initiation de chaque employé du service de repas. Un degré suffisant de formation d'urgence de nature générale est également nécessaire afin de créer, chez les travailleurs, un sentiment de préparation et de garantir ainsi qu'ils agiront de façon uniforme, sûre et prévisible et que chacun saura à quoi s'attendre des autres. Un programme de formation fondamental devrait comprendre les renseignements essentiels, définir les fonctions d'urgence et comporter suffisamment d'exercices pour réaliser une coordination afin que chacun connaisse son

rôle dans le plan. Le volume et le genre particulier de formation dépendront toutefois de la mesure dans laquelle les processus d'urgence planifiés au préalable varient par rapport aux activités quotidiennes. On devra décider si des tâches d'urgence particulières sont indiquées.

La formation globale peut être amorcée par de courtes démonstrations à l'aide d'accessoires audio-visuels pour illustrer de façon vivante la nature et les effets des sinistres et les problèmes créés.[23] Les situations d'urgence fondées sur des menaces locales seront les plus appropriées et les plus utiles. Des périodes de formation subséquentes pour le personnel du service de repas peuvent être prévues comme un ensemble d'instructions ou combinées avec les programmes de formation ordinaires. On pourrait par exemple consacrer une séance sur la manipulation des aliments et l'hygiène à une situation d'urgence.

En plus d'instructions verbales, les travailleurs ont besoin d'instructions *écrites* concernant leurs responsabilités et leurs fonctions en situation d'urgence. Dans les moments de confusion et de stress, on peut s'attendre à des difficultés d'interprétation ou de compréhension sur le plan de la communication. Les façons de procéder devraient donc être bien définies dans des manuels, des directives ou le plan d'urgence.

SUPERVISION EN CAS D'URGENCE

Tous les employés doivent savoir qui peut les conseiller en cas d'urgence. Les superviseurs doivent prendre en considération qu'en raison de l'anxiété et de l'inquiétude, de nombreux travailleurs seront plus dépendants et seront heureux de pouvoir compter sur l'autorité et l'orientation dont ils ont besoin. Dans ces cas, il faudra peut-être un genre de direction plus autocratique, exigeant l'obéissance et le minimum d'explications pour des raisons de sécurité et d'urgence, et bien différente de l'administration ordinaire.

[23] Il est possible d'emprunter une variété de films sur les catastrophes par l'entremise des coordonnateurs locaux de l'OMU. On peut se procurer d'autres films et diapositives des organisations provinciales de services de bient-être d'urgence ou de la Division des services de bien-être d'urgence du ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, à Ottawa.

ANNEXES

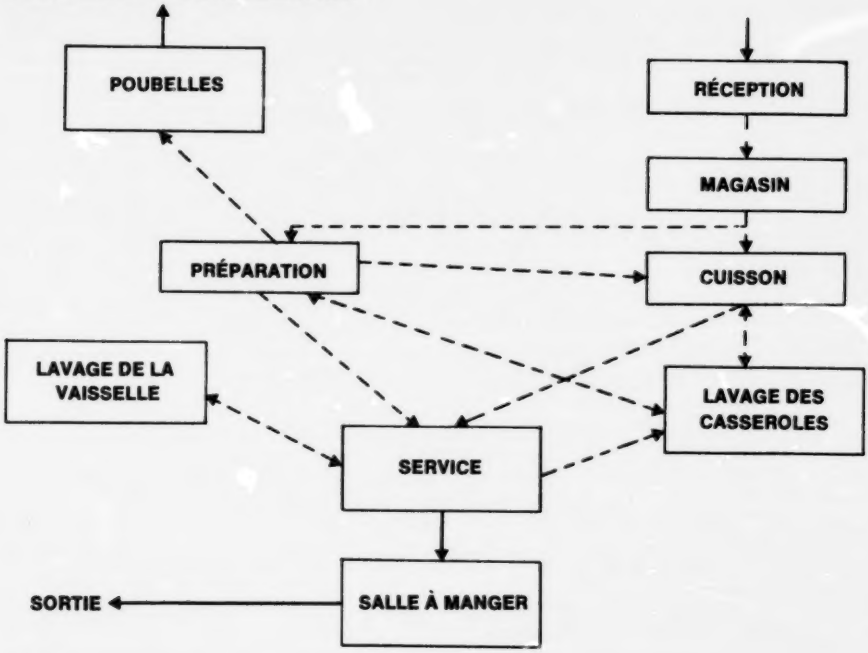
INSTALLATIONS DE SERVICE DE REPAS IMPROVISÉES

Dans certaines situations d'urgence, par exemple, si la cuisine est endommagée, il faudra peut-être employer temporairement une autre partie de l'établissement ou un immeuble avoisinant, obtenir le matériel indispensable et établir une installation improvisée pour le service de repas.

Cette installation peut servir à la préparation des aliments et (ou) au service de repas, selon les circonstances.

Le graphique de disposition et de circulation suivant peut servir de guide pour un endroit où il n'existe pas d'installations de préparation d'aliments.

GRAPHIQUE DE CIRCULATION



SUGGESTIONS DE DISPOSITION

1. *Réception*
   — Organiser un endroit accessible à l'entrée de livraisons.
2. *Magasins*
   — Placer ce secteur entre les aires de réception, de préparation et de cuisson.
   — Équiper le secteur de tables et d'étagères (sur le plancher et suspendues) pour l'entreposage des produits secs de grande consommation.

— Prévoir des installations de réfrigération pour les aliments périssables.

3. *Lavage des mains*
   — Situer ce secteur afin qu'il soit accessible à tous les travailleurs du service de repas.
4. *Préparation*
   — Prévoir des tables de travail, des planches à hacher; un évier (ou d'autres grands récipients) et une aire d'écoulement; un endroit pour entreposer les ustensiles, des contenants pour les déchets et les ordures.
5. *Cuisson*
   — Placer ce secteur entre les magasins et l'aire de service.
   — Grouper les cuisinières et le matériel de cuisson, comme les tables, les casseroles et les poêles, de façon qui convienne au travail.
6. *Lavage de la vaisselle et (ou) des casseroles*
   — Situer ce secteur près des aires de service et de préparation.
   — Prévoir des tables ou un comptoir pour empiler la vaisselle et les ustensiles sales; des récipients pour les déchets des assiettes et les ordures; un évier à trois compartiments (ou 3 grands récipients) pour le lavage, le rinçage et la désinfection; des planches d'écoulement de l'eau ou des tables pour laisser sécher la vaisselle, les casseroles et les poêles nettes.
   — Prévoir des tables pour les ustensiles propres ainsi que le transport aux aires d'entreposage.
   — Si de la vaisselle et des ustensiles uniservice sont employés, une aire de lavage des casseroles seulement peut être suffisante.
   — Prévoir des contenants pour les déchets.
7. *Service*
   — Situer le secteur de service à l'endroit le plus pratique et le plus accessible.
   — Organiser des files de service comportant plusieurs postes de service, au besoin pour accélérer les choses.
   — Recourir au libre-service dans la mesure où c'est approprié et faisable pour le genre d'établissement.
8. *Salle à manger*
   — Ce secteur peut faire partie de l'aire de service ou être situé dans un (des) endroit(s) adjacent(s).
   — Prévoir des chaises et des tables improvisées (planches placées sur des blocs de ciment, des briques ou des bidons de pétrole vides) à la hauteur appropriée pour que le personnel puisse manger debout.
   — Prévoir des récipients convenables pour la vaisselle sale et pour les déchets.
9. *Déchets*
   — Fermer ce secteur et le situer loin des aires de préparation, de service et de consommation, préférablement près d'une porte de sortie en vue de l'enlèvement et de la destination finale.
   — Prévoir des contenants pour les ordures et les déchets, ainsi que les fournitures et le matériel pour le nettoyage et la désinfection des contenants.

MATÉRIEL CONSEILLÉ POUR LES INSTALLATIONS IMPROVISÉES

La liste suivante de matériel indique le minimum nécessaire pour donner deux repas par jour à 200 et 500 personnes au moyen d'installations improvisées et d'un service du genre cafétéria. Des articles supplémentaires peuvent être ajoutés s'il y en a, et selon le besoin. Il sera peut-être possible de se procurer certaines pièces portatives d'autres parties de l'établissement, comme la résidence du personnel, ou d'autres sources dans la collectivité.

Quand l'installation assure la préparation des aliments et le service de repas, les articles énumérés des rubriques 1, 2, 3 et 4 sont essentiels. S'il ne s'agit que de la préparation (le service des repas se faisant ailleurs), les articles des rubriques 1, 3 et 4 seront nécessaires. Lorsque seules les installations de service seront exploitées (les aliments préparés étant livrés par un autre service d'alimentation), les articles des rubriques 2, 3 et 4 seront indiqués.

Si plus de 500 personnes doivent être nourries, il sera préférable d'établir d'autres services de même importance plutôt que d'agrandir le premier service.

1.

Matériel pour la préparation des aliments	Pour 200 personnes (deux repas par jour)	Pour 500 personnes (deux repas par jour)
Sacs en plastique, revêtement intérieur pour les poubelles	selon le besoin	
Plaques à biscuits	6	10
Batteur à œufs	1	1
Récipient à breuvages, avec robinet	2	2
Broyeur-mélangeur	1	1
Brosses à légumes	2	3
Planches à hacher (grandes)	2	2
Bols à mélanger (grands)	3	4
Poubelles avec couvercles	2	3
Ouvre-boîtes (au mur ou sur table)	1	1
Hachoir	1	1
Passoire	1	1
Récipients couverts, en plastique ou en métal (pour entreposage des aliments secs en grandes quantités)	selon le besoin	
Cuillers à pot ou louches	2	2
Fourchettes de cuisinier	2	2
Entonnoirs	2	2
Couteaux — à pain	2	2
— à dépecer	2	2
— à éplucher	4	6
Tasses et cuillers à mesurer les ingrédients secs	1 jeu	1 jeu
Tasses et cuillers à mesurer les liquides	1 jeu	1 jeu
Poêles à frire (grandes)	2	2
Rôtissoires (s'il y a des fours)	4	6
Marmites (pour faire la soupe ou le mets principal, faire bouillir l'eau)	4	6
Réfrigérateur	si disponible	

Grattoir à légumes	4	6
Cuillers pour arroser	3	4
Spatules à tartiner	4	4
Cuisinières ou plaques chauffantes (de grande puissance si possible)	6 foyers	8 foyers
Tables (tables pliantes, planches, chevalets, briques, etc.)	selon le besoin	
Pinces à servir	4	4
Serviettes de papier, distributeur	selon le besoin	
Plateaux	18	30
Spatule à œufs	2	2
Fouet en fil de fer	2	2

2.

Matériel pour le service des repas	**Pour 200 personnes (deux repas par jour)**	**Pour 500 personnes (deux repas par jour)**
Contenants isolants (pour les aliments liquides et solides)	si disponible	
Contenants pour des articles dont les portions sont prédéterminées (sel, poivre, sucre, crème, condiments, etc.)	selon le besoin	
Articles de service jetables:	selon le besoin	
— tasses (breuvages chauds ou soupe)		
— tasses, boissons froides		
— assiettes		
— couteaux		
— fourchettes		
— cuillers à dessert ou à soupe		
— cuillers à café		
Louches	2	4
Pichets	2	4
Cuillers à service et écumoires	2	4
Table à service (pliante ou improvisée)	selon le besoin	
Pinces à service	2	4
Plateaux	selon le nombre	

3.

Matériel pour le nettoyage	**Pour 200 personnes (deux repas par jour)**	**Pour 500 personnes (deux repas par jour)**
Balai	1	1
Brosses dures	2	2
Produit de nettoyage domestique	1 boîte	2 boîtes
Torchons de nettoyage	selon le besoin	
Torchons à vaisselle	selon le besoin	
Détersif	1 boîte	2 boîtes
Porte-poussière	1	1
Vadrouille et seau	1	1
Produit désinfectant	1 contenant	2 contenants
Grattoirs pour les casseroles	6	12
Eviers (s'ils sont déjà installés dans l'immeuble)	selon le nombre (plus les contenants supplémentaires nécessaires pour faire des unités à trois compartiments)	
ou		
Plats à vaisselle, grandes cuves, seaux, etc.	3	6
Savon liquide	1 contenant	2 contenants
Serviettes de papier (uniservice)	4 rouleaux	6 rouleaux

4.

Divers	Pour 200 personnes (deux repas par jour)	Pour 500 personnes (deux repas par jour)
Tabliers et chapeaux de cuisinier	selon le besoin	
Produit de blanchissage	1 contenant	1 contenant
Boîtes (pour ranger de petits articles de matériel)	selon le besoin	
Extincteur d'incendie	1	1
Marteau	1	1
Trousse de premiers soins	1	1
Allumettes	selon le besoin	8
Poignées	8	
Ciseaux	1 paire	1 paire
Affiloir pour couteau	1	1

PERSONNEL NÉCESSAIRE POUR LES OPÉRATIONS D'URGENCE

Les besoins en personnel pour les opérations d'urgence dépendront de l'expérience des travailleurs disponibles, du nombre de repas servis par jour (deux ou trois), du genre de menus, des aménagements sur place et de la présence d'eau et d'électricité.

Les lignes de conduite suivantes relatives au personnel s'appliquent seulement à un service de repas d'urgence très simple effectué au moyen d'installations improvisées. Les besoins en personnel pour les installations habituelles de l'établissement seront déjà établis par le service d'alimentation et peuvent être adaptés aux situations d'urgence.

Les lignes de conduite définies pour une urgence sont fondées sur trois genres d'opérations — la préparation des aliments et le service de repas; la préparation; et le service de repas seul — entre lesquels les établissements peuvent choisir selon leurs besoins particuliers et apporter leurs modifications. Il est réaliste de supposer que dans une urgence, toutes les catégories de travailleurs du service de repas prêteraient leur aide là où elle serait le plus nécessaire à ce moment.

Le nombre d'employés de base proposé est fixé selon la «période de travail». La durée d'une période de travail en situation d'urgence peut varier de 8 à 12 heures.

Les superviseurs et les cuisiniers devraient être des travailleurs spécialisés: les personnes bénévoles peuvent remplir les autres fonctions. Il faut s'assurer qu'il y a des hommes pour les travaux de force.

EFFECTIF DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Qu'un service de «deux repas par jour» soit établi pour une courte période ou que le système de «trois repas par jour» soit continué, les périodes de travail doivent être échelonnées afin qu'un nombre suffisant de cuisiniers, d'aide-cuisiniers et de marmitons soient en fonction pour toutes les périodes de repas. L'effectif de préparation proposé dans les lignes suivantes de conduite travaillerait pour une période de travail; il y aurait un effectif de la même importance pour le deuxième poste, ainsi qu'un aide-cuisinier et un marmiton de plus peut-être pour une permanence de service. De cette façon, chaque travailleur pourrait prendre tout le temps de congé auquel il a droit. Une période d'urgence prolongée nécessiterait un effectif de secours.

EFFECTIF DE SERVICE DE REPAS

L'effectif nécessaire, selon les lignes de conduite, suffirait au service du genre cafétéria pour le personnel, les travailleurs bénévoles et les malades et (ou) résidants ambulatoires pour chaque période de repas. Il ne suffirait toutefois pas à assurer le service de plateaux aux malades d'un établissement. Le nombre requis pour cette partie du service de repas du système de composition des plateaux habituellement employé et des modifications établies pour l'urgence.

EFFECTIF DE SUPERVISION

Les superviseurs de la préparation des aliments et du service de repas sont désignés comme superviseurs «travailleurs» dans les lignes de conduite suivantes. Il faudrait, de plus, une supervision globale de ces fonctions, assurée par les cadres supérieurs du service d'alimentation qui prendraient toutes les décisions d'ordre professionnel.

Les lignes de conduite indiquent un besoin accru en effectif de supervision lorsque la(les) même(s) personne(s) doit(vent) assurer la préparation des aliments et le service de repas. Dans les cas où la préparation et le service sont des services distincts, on attribue un surplus de personnel de supervision à chacune de ces deux fonctions afin de permettre la surveillance des trois repas.

PRÉPARATION DES ALIMENTS ET SERVICE DES REPAS COMBINÉS (PAR PÉRIODE DE TRAVAIL)

Personnel	200 personnes	500 personnes	1000 personnes (si les installations le permettent)
Superviseurs travailleurs	1	2	3
Préparation des aliments:			
Cuisiniers	2	3	4
Aide-cuisiniers	2	4	8
Marmitons	6	12	24
Serveurs:			
Mets principal	1	2	4
Sandwichs ou pain	1	2	4
Boissons	1	2	4
Directeurs de la circulation	2	4	6
Nettoyage:			
Plongeurs et nettoyeurs généraux	2	4	6
TOTAL	18	35	63

SERVICE DE REPAS SEULEMENT (PAR PÉRIODE DE TRAVAIL)

Personnel	200 personnes	500 personnes	1000 personnes (si les installations le permettent)
Superviseurs travailleurs	1.5	1.5	2.5
Cuisiniers	2	3	4
Aide-cuisiniers	2	4	8
Marmitons	6	12	24
TOTAL	11.5	20.5	38.5

PRÉPARATION DES ALIMENTS SEULEMENT
(PAR PÉRIODE DE TRAVAIL)

Personnel	200 personnes	500 personnes	1000 personnes (si les installations le permettent)
Superviseurs travailleurs	1.5	1.5	2.5
Serveurs:			
Mets principal	1	2	4
Sandwichs ou pain	1	2	4
Boisson	1	2	4
Directeurs de la circulation	2	4	6
Plongeurs et nettoyeurs généraux	2	4	6
TOTAL	8.5	15.5	26.5

FONCTIONS D'URGENCE DU PERSONNEL — INSTALLATIONS IMPROVISÉES

L'organisation de services de repas dans des installations improvisées comprend quatre tâches fondamentales: 1) la planification, 2) la préparation des aliments, 3) le service de repas et 4) le nettoyage et le maintien de bonnes conditions hygiéniques.

Voici les fonctions des travailleurs en rapport avec ces quatre genres d'activités:

1. *Planification* (diététicienne, superviseur du service d'alimentation et technicien en diététique)
   — Planifier et afficher les menus, les recettes et les calendriers de travail.
   — Commander les vivres et autres approvisionnements selon les méthodes établies par l'établissement.
   — Recevoir, vérifier, entreposer et répartir les approvisionnements.
   — Attribuer des tâches.
   — Superviser les travailleurs.
   — Veiller à l'application des mesures d'hygiène et de sécurité.
   — Tenir les dossiers nécessaires.
2. *Préparation des aliments* (cuisiniers, aide-cuisiniers, marmitons)
   — Respecter les menus, les recettes et les calendriers de travail.
   — Organiser la préparation des aliments pour en assurer la qualité optimale au moment du service.
   — Organiser efficacement l'aire de travail et la garder propre.
   — Apporter la nourriture à l'aire de service.
   — Prendre les dispositions nécessaires pour bien conserver les restes ou les jeter.
   — Apporter les ustensiles de cuisson au secteur de lavage des casseroles.
3. *Service des repas* (personnel de service des repas, aide-cuisiniers)
   a. *Avant le repas*
      — Décider de l'emplacement du comptoir de service et des files.
      — Organiser plus d'une file de service selon le besoin.
      — Organiser la salle à manger.
      — Attribuer les fonctions de service.

— Assembler les fournitures et le matériel de service.
— Prévoir la disposition des aliments sur le comptoir.
— Prévoir le mouvement de la clientèle, de l'aire de service à la salle à manger, en recourant aux directeurs de circulation.
— Désigner des personnes pour aider les jeunes enfants et les personnes âgées à se rendre de l'aire de service à la salle à manger (si nécessaire).
— Prévoir des contenants pour les déchets et ordures.
— Prévoir des signes de direction indiquant la salle à manger, les points de dépôt des déchets et la sortie.

b. *Au moment de servir le repas*
— Disposer les ustensiles pour plus de commodité.
— Déterminer la grosseur des portions à servir.
— Voir à ce que chaque poste soit doté d'un nombre suffisant de serveurs.
— Servir la nourriture de façon attrayante, en évitant d'en renverser et d'en trop donner.
— Garder couverts les aliments préparés en attendant de les servir.
— Garder l'aire de service propre et ordonnée.

c. *Après le repas*
— Nettoyer le comptoir de service.
— Apporter les restes à la cuisine pour les conserver ou les jeter.
— Détruire les déchets provenant de l'aire de service.

4. *Nettoyage et maintien de bonnes conditions hygiéniques* (aide-cuisiniers, plongeurs et nettoyeurs généraux)
— Prévoir des installations appropriées pour les toilettes et le lavage des mains, ainsi que de l'eau potable.
— Maintenir une surveillance sur les fournitures de nettoyage et leur distribution aux groupes de travail.
— Maintenir la propreté et la salubrité générales de l'aire de service de repas (planchers, tables, surfaces de travail, étagères, réfrigérateurs, matériel, comptoirs de service).
— Organiser l'enlèvement des déchets et ordures.
— Se débarrasser des déchets et ordures et désinfecter les poubelles.
— Laver, rincer et désinfecter la vaisselle et les ustensiles sales et les entreposer de façon appropriée.
— Laver et rincer les torchons.

POLITIQUES RELATIVES AU PERSONNEL EN PÉRIODE D'URGENCE

Bien que les politiques relatives au personnel en période d'urgence soient déterminées par chaque établissement, les suggestions suivantes peuvent être adaptées au service de repas selon le besoin:

— Tenir à jour la liste du personnel clé du service dans l'ordre où il doit être informé.
— Désigner un remplaçant pour chaque poste clé.
— Organiser un système pour informer le personnel du service d'une situation d'urgence et pour tenir le personnel clé au courant des activités:
— Employer un système en éventail pour le service (un ou deux employés clé font démarrer le système en communiquant avec un ou plusieurs autres

membres du personnel, lesquels doivent communiquer à leur tour avec d'autres personnes).
- — Prévoir un autre système au cas où le réseau téléphonique ordinaire tomberait en panne.
- — Prendre des dispositions pour qu'il y ait l'état «d'alerte» ou «de garde» dans les situations où une réponse immédiate n'est pas nécessaire.

— Retenir le personnel en fonction au moment de l'urgence jusqu'à ce que les tâches soient réorganisées.

— Lorsque les installations de service de repas de l'établissement sont encombrées, demander aux employés d'apporter leurs repas durant la période d'urgence et interrompre le service de cafétéria sauf pour les breuvages. Comme solution de rechange, des services de distribution peuvent être assurés par une société de l'extérieur.

EMPLOI DE TRAVAILLEURS BÉNÉVOLES

Des situations d'urgence créent habituellement une augmentation de la demande pour le service de repas, qui doit y répondre dans un milieu extrêmement changé. Il existera de l'incertitude concernant la nature des demandes, ainsi qu'au sujet de la situation des ressources en personnel. L'emploi projeté de travailleurs bénévoles aidera donc à alléger cette incertitude et entraînera l'augmentation probable des tâches. De même, les tâches qui sont normalement prévues au calendrier ordinaire doivent être réévaluées car elles peuvent devenir des luxes inutiles en situation d'urgence.

L'emploi de travailleurs bénévoles en période d'urgence exige que le personnel régulier supervise et instruise le nouveau personnel, lequel peut avoir plus ou moins de compétence et de rapports précédents avec l'établissement. Le personnel régulier doit alors occuper de nouveaux postes qui peuvent comprendre des relations inusitées. Voici certaines suggestions pour un emploi optimal des travailleurs bénévoles:

— Déterminer les fonctions qui peuvent être attribuées aux travailleurs bénévoles (par ex., des tâches habituelles, afin que les employés réguliers soient libres pour s'acquitter des fonctions plus essentielles).

— Désigner, dans le service, une personne de laquelle les travailleurs bénévoles du service de repas doivent relever. Cette personne serait chargée d'attribuer les tâches particulières et d'expliquer au travailleur bénévole ce qui est attendu de lui et la façon de le faire.

— Fournir aux personnes bénévoles les pièces d'identification appropriées pour faciliter leur entrée dans l'établissement.

— Recourir, si possible, aux services des personnes bénévoles qui connaissent bien l'établissement pour y avoir souvent travaillé.

AMÉNAGEMENTS DE SERVICES IMPROVISÉS

Si les installations habituelles de service et les salles à manger sont inaccessibles ou nécessitent une expansion en période d'urgence, des secteurs de service improvisés devront être établis.

Dans des établissements qui ont un service aux tables, il sera peut-être possible de faire passer les résidants et le personnel par la cuisine où les repas peuvent être servis de tables chauffantes ou de chariots chauffés, ou si nécessaire, directement du matériel de cuisson.

On pourra installer des chaises dans les aires adjacentes.

Dans d'autres situations, il sera plus commode d'organiser des comptoirs de service improvisés dans une aire spacieuse où une ou deux files peuvent être formées.

SUGGESTIONS

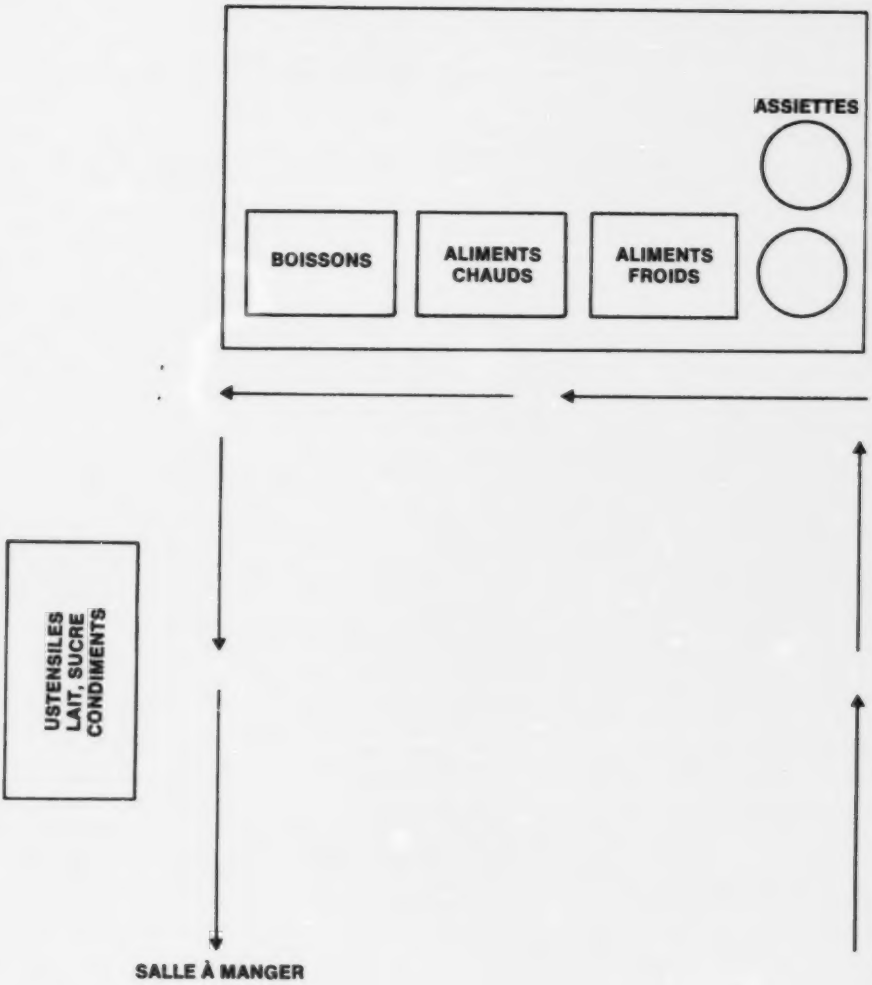
1. Pour un comptoir improvisé servant un menu d'urgence, en file simple, prévoir 300 centimètres (environ 10 pieds) de comptoir avec 120 à 135 centimètres (environ 4 à 4½ pieds) d'espace pour les serveurs derrière le comptoir. Laisser suffisamment d'espace en avant pour que les personnes puissent passer et prendre leurs aliments.
2. Employer comme comptoirs des tables ou des planches placées sur des chevalets, des briques, des blocs de ciment, etc.
3. Recouvrir les comptoirs de papier ou de linges propres.
4. Placer les aliments froids au commencement et les aliments chauds à la fin.
5. Employer des récipients isolants ou un chariot à aliments chauds, selon ce dont vous disposez pour servir les aliments chauds. Si vous n'avez pas les récipients appropriés ou un chariot, servez la nourriture directement des casseroles où elle a été cuite afin de retenir la chaleur.
6. Attribuer des tâches particulières à chaque serveur.
7. Déterminer les portions en se servant du matériel destiné à en vérifier la grosseur (louches, pelles, pinces, etc.).
8. Si des assiettes et des verres uniservice sont employés, les inverser sur des plateaux, des serviettes ou du papier propres pour qu'on puisse aisément les prendre un à un.
9. Servir et assembler tout le repas derrière le comptoir et le remettre à la personne servie dans la file. Une assiette uniservice à trois compartiments peut remplacer un plateau, si nécessaire.
10. Installer les boissons à un endroit qui convienne au libre-service.
11. Placer les ustensiles debout dans des contenants afin d'éviter la manipulation de la partie qui sert pour manger.
12. Installer en libre-service les ustensiles, le lait, le sucre et les condiments afin de réduire le plus possible les embouteillages et les croisements.

Le nombre de files et leur disposition dépendront du nombre de personnes à servir et de l'espace libre.

Les diagrammes suivants montrent plusieurs aménagements possibles.

EXEMPLES D'AMÉNAGEMENTS POUR LES COMPTOIRS IMPROVISÉS

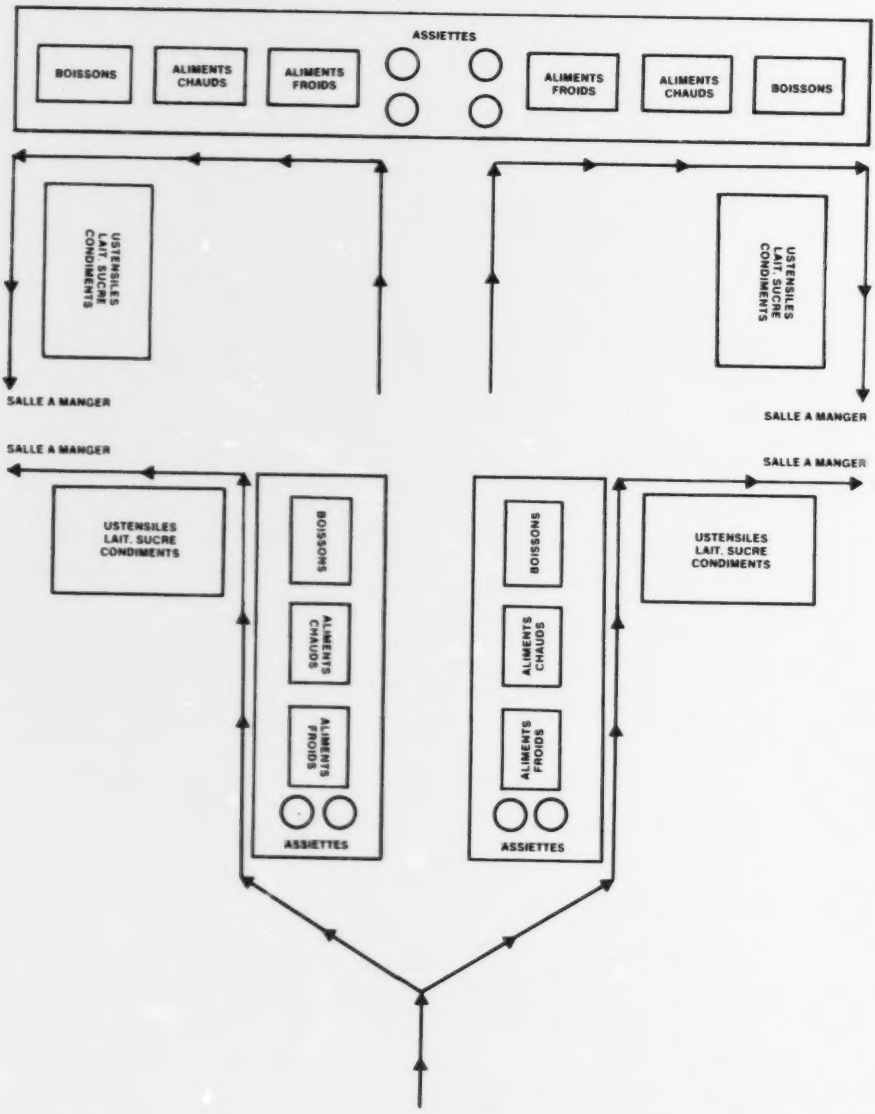
COMPTOIR UNIQUE

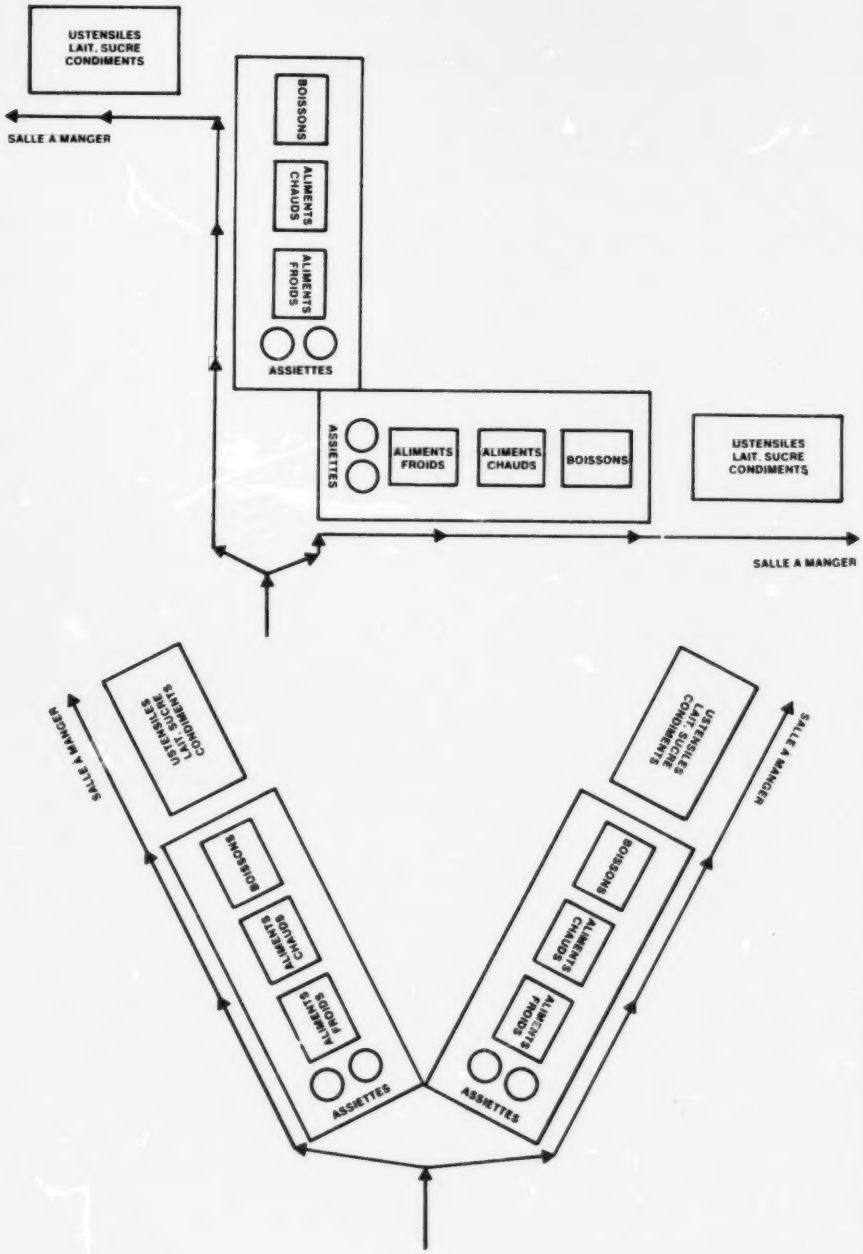


DEUX COMPTOIRS

Si plus de 200 personnes sont servies et si l'espace le permet, il serait souhaitable d'organiser deux files. Il existe plusieurs possibilités, selon le plan de l'aire dont on dispose et l'emplacement des entrées et sorties.

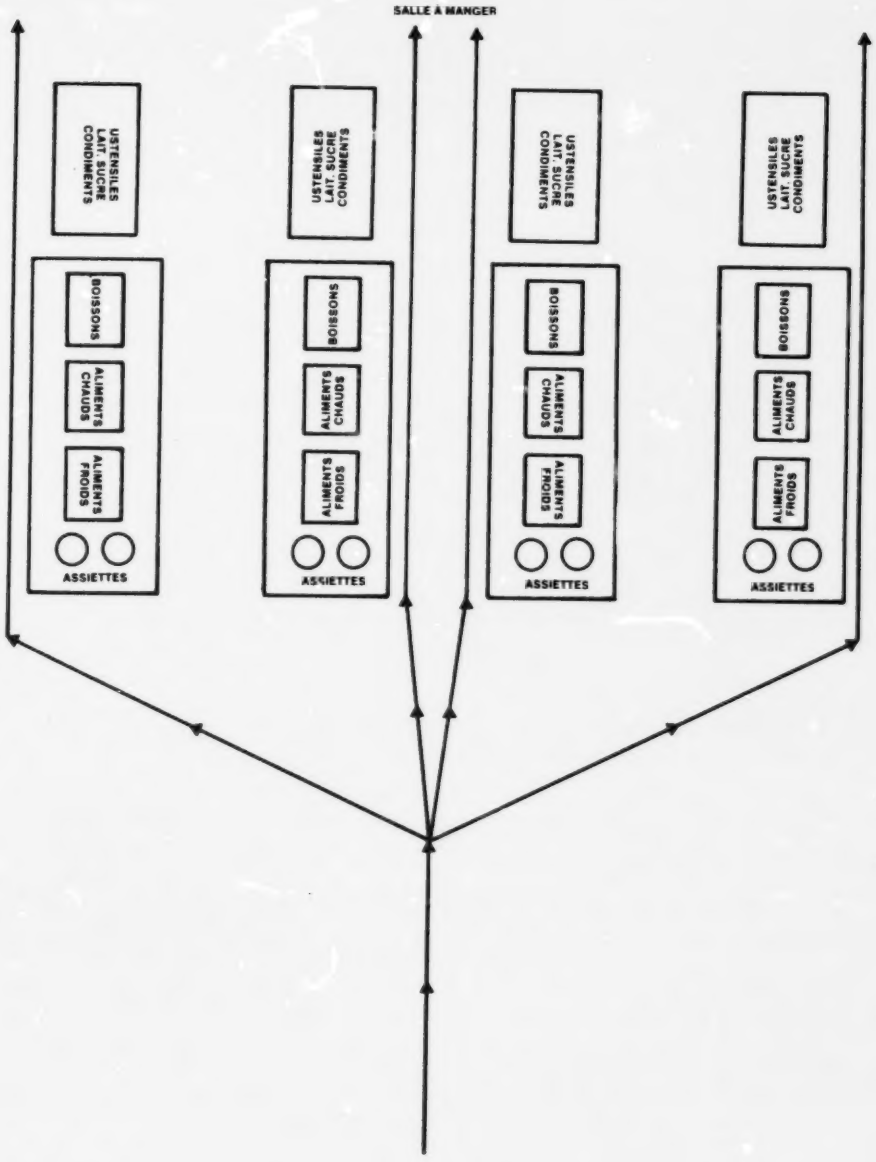
En voici quelques-unes:




USTENSILES
LAIT, SUCRE
CONDIMENTS
SALLE A MANGER
BOISSONS
ALIMENTS CHAUDS
ALIMENTS FROIDS
ASSIETTES
ASSIETTES
ALIMENTS FROIDS
ALIMENTS CHAUDS
BOISSONS
USTENSILES
LAIT, SUCRE
CONDIMENTS
SALLE A MANGER
SALLE A MANGER
USTENSILES
LAIT, SUCRE
CONDIMENTS
BOISSONS
ALIMENTS CHAUDS
ALIMENTS FROIDS
ASSIETTES
ASSIETTES
ALIMENTS FROIDS
ALIMENTS CHAUDS
BOISSONS
USTENSILES
LAIT, SUCRE
CONDIMENTS
SALLE A MANGER

PLUS DE DEUX COMPTOIRS

Si plus de deux comptoirs sont nécessaires, voici une suggestion pour en aménager quatre:



STRUCTURES DE MENUS D'URGENCE

ALIMENTS UTILES EN PÉRIODE D'URGENCE

En règle générale, les aliments périssables réfrigérés doivent être employés en premier pour éviter qu'ils ne se gaspillent et se gâtent en cas de panne d'électricité. Les aliments congelés resteront en bonne condition pour 36 à 48 heures si le congélateur n'est pas ouvert trop souvent. Toutefois, lorsque les facteurs d'hygiène, de rapidité et de commodité doivent être pris en considération, les articles suivants sont utiles:

1. *Ingrédients pour boissons:*
   - — thé, café instantané, chocolat chaud instantané
   - — lait frais, en poudre et évaporé, colorants déshydratés
   - — sucre
   - — jus en boîte ou congelé, cristaux à saveur de fruits.
2. *Soupes:*
   - — en boîte
   - — déshydratées
   - — cubes de bouillon
   - — soupes minute préparées en diluant des ragoûts en boîte.
3. *Aliments pour le mets principal:*
   - — Viandes, poisson, repas prêts à servir en boîte (par ex.: ragoûts, spaghetti, fèves au lard)
   - — Ragoûts et soupes préparés rapidement à l'aide de viande et de légumes en boîte, en employant tout le liquide.
   - — Pommes de terre instantanées.
   - — Soupes en boîte non diluées servies sur du riz, du macaroni ou des spaghetti.
   - — Oeufs durs.
   - — Fromage.
4. *Légumes et fruits:*
   - — Légumes en boîte ou congelés.
   - — Fruits frais, en boîte, séchés ou congelés.
5. *Produits céréaliers:*
   - — Pain.
   - — Craquelins, toasts melba, petits pains chauds, biscuits, pâtisserie.
   - — Mélanges instantanés.
   - — Céréales prêtes à manger.
   - — Cérérales chaudes avec du lait, du sucre et des fruits (pour remplacer un repas de type conventionnel).
6. *Produits à tartiner:*
   - — Beurre ou margarine.
   - — Confitures, gelées, marmelade, miel.
   - — Beurre d'arachide.
   - — Fromage mou à tartiner.
7. *Divers:*
   - — Mélange à pouding instantané.

— Poudres de gélatine aromatisée.
— Préparations pour régime alimentaire (pour remplacer un repas).

STRUCTURE FONDAMENTALE DE MENU D'URGENCE

Voici une structure de menu fondamentale comprenant trois repas et pouvant être adaptée à diverses situations d'urgence. Dans certaines conditions, il se peut qu'on ne puisse assurer que deux repas par jour pour une période limitée. Dans ce cas, il faut servir de la nourriture supplémentaire entre les repas au personnel et aux travailleurs bénévoles.

Petit déjeuner	*Déjeuner*	*Dîner ou souper*
Jus de fruit ou fruit	Mets complet	Soupe ou jus
Céréale, lait, sucre	Légume(s)	Sandwichs
Pain, produit à tartiner	Pain, produit à tartiner	ou
Fromage	Dessert simple ou fruit	Mets complet
Boisson	Boisson	Fruit
		Gâteaux secs ou biscuits
		Boisson

STRUCTURES DE MENUS DANS DIVERSES SITUATIONS D'URGENCE HYPOTHÉTIQUES

Si l'eau potable est restreinte ou qu'il n'y en a pas et si les services publics sont touchés, la structure de menu fondamentale devra être modifiée comme suit:

1. *Eau restreinte, services publics en œuvre*
   — Employer tous les liquides des aliments en boîte.
   — Remplacer par d'autres liquides, comme des jus, des soupes en boîte et des boissons gazeuses dans la cuisson.
   — Pour conserver l'eau, faire cuire autant d'aliments que possible par les méthodes sèches dans des fours, et par vapeur (si disponible).
   — Servir des aliments qui peuvent être mangés à même les mains, dans la mesure du possible (lavage de la vaisselle restreint).
   — Employer la ration d'eau pour les boissons chaudes.
   — Employer des assiettes et ustensiles uniservice.
2. *Eau bonne, pas de services publics*
   — Employer des aliments en conserve et en boîte, les consommer froids.
   — Construire des aménagements de cuisson improvisés pour préparer des boissons chaudes et des soupes.
3. *Pas d'eau, pas de services publics*
   — Des assiettes et ustensiles uniservice sont indispensables dans cette situation.
   — Servir des sandwichs, des aliments en conserve qui peuvent être consommés froids et des casse-croûte.
   — Construire des aménagements de cuisson improvisés pour réchauffer des aliments en conserve cuits ou prêts à servir.

ÉCHANGES D'ALIMENTS DANS LES STRUCTURES DE MENUS

Si l'approvisionnement d'aliments devient incertain ou restreint, la préparation de repas agréables peut nécessiter qu'on substitue les articles dont on dispose, à d'autres dans les groupes d'aliments généraux. Par exemple, les fruits et légumes peuvent se remplacer les uns les autres. Dans ces situations, la liste d'échange employée pour les régimes pour diabétiques et autres régimes à basse teneur calorique peut constituer un guide utile.

LA CONSTRUCTION ET L'UTILISATION DE MATÉRIEL CULINAIRE IMPROVISÉ

Le plan d'alimentation pour un établissement doit prévoir la construction et l'utilisation de matériel improvisé en cas d'interruption prolongée des services publics.

La présente ANNEXE fournit des renseignements concernant des installations simples qui peuvent être rapidement et facilement construites pour faire bouillir de l'eau, réchauffer des aliments préparés, rôtir, et laver la vaisselle, dans des conditions d'urgence.

INSTALLATIONS DE CUISSON IMPROVISÉES

CUISINIÈRE IMPROVISÉE

Certains principes directeurs s'appliquent à la construction de toutes les cuisinières improvisées. La connaissance en sera utile pour l'utilisation des matériaux dont on dispose dans diverses situations.

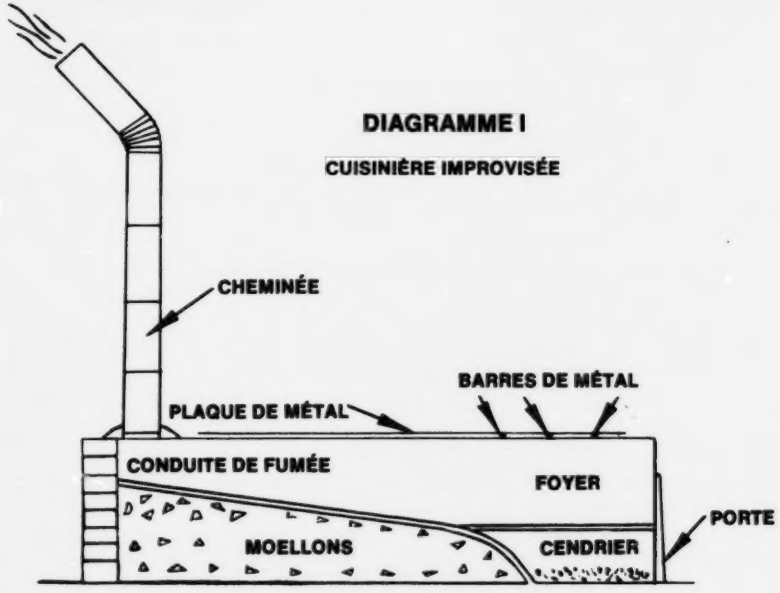
En choisissant l'emplacement pour construire des cuisinières improvisées, on doit s'assurer qu'il est raisonnablement nivelé, assez sec et ferme, et protégé autant que possible des intempéries sans qu'il y ait risque d'incendies.

Voici les éléments de base de toute installation de cuisson improvisée.

— le foyer
— la conduite de fumée
— la cheminée.

DIAGRAMME I

CUISINIÈRE IMPROVISÉE



1. *Le foyer*

De préférence, l'ouverture doit faire face aux vents dominants; les dimensions du foyer ne doivent pas dépasser 60 cm (environ 24 po) de longueur sur 46 cm (environ 18 po) de largeur et 23 cm (environ 9 po) de hauteur. L'appel d'air nécessaire à la rapidité de la combustion s'obtient plus facilement si la base du foyer est surélevée. On peut utiliser une grille, un grillage, des tiges de fer posées en travers ou une tôle perforée, comme base surélevée sur laquelle on dépose le combustible. On peut ainsi renouveler le combustible et enlever les cendres plus facilement.

La porte, faite d'une plaque de métal, de tôle ou d'une boîte de fer-blanc, doit être placée devant l'ouverture du foyer. Si la feuille de métal employée comme plaque de chauffage est mince, elle peut être soutenue au moyen de tiges, de barres ou de tuyaux de métal. La hauteur de la plaque de chauffage est importante pour la facilité du travail.

2. *La conduite de fumée*

La conduite de fumée, construite en plan incliné, fait suite au foyer et s'élève graduellement vers le bas du tuyau de la cheminée. La base de cette conduite est faite de terre, de moellons ou autre matière solide de remplissage. Pour obtenir un meilleur rendement, il faut niveler la surface avec une couche de mortier ou tasser les moellons uniformément.

3. *La cheminée*

Faute de tuyaux, on peut construire la cheminée avec des boîtes de fer-blanc, assemblées en télescope, ou encore avec des briques ou de la pierre, etc. Pour assurer un bon tirage, la hauteur de la cheminée au-dessus du sol doit dépasser la longueur horizontale de la conduite de fumée. Le tirage d'air descendant peut être évité si on place un coude au sommet du tuyau.

4. *Le nombre de cuisinières*

Afin d'économiser le combustible et d'augmenter l'espace de travail, on croit habituellement qu'il est préférable d'avoir plusieurs installations comme celle qui est décrite, plutôt qu'une seule.

MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION

On peut utiliser de nombreux matériaux: briques, blocs de ciment, tôle pour la plaque chauffante, boîtes de fer-blanc, bidons, terre, etc., pour les cuisinières. Si on désire des parois de briques ou de blocs de ciment, le mortier (la glaise) peut être fait de terre, d'herbe terminée, on fait durcir le mortier à feu doux.

INSTALLATION SIMPLE POUR LA CUISSON OU L'ÉBULLITION D'EAU

(Diagrammes II et III)

1. *Matériaux*
   a. Blocs de ciment, briques, boîtes métalliques remplies de terre, de gazon et de glaise.
   b. Bidon à pétrole (ou moitié de bidon).
2. *Construction*
   a. Telle qu'illustrée dans le Diagramme II.
   b. Un foyer et une fosse à cendres peuvent être ajoutés, si désiré, selon le Diagramme III.

DIAGRAMME II

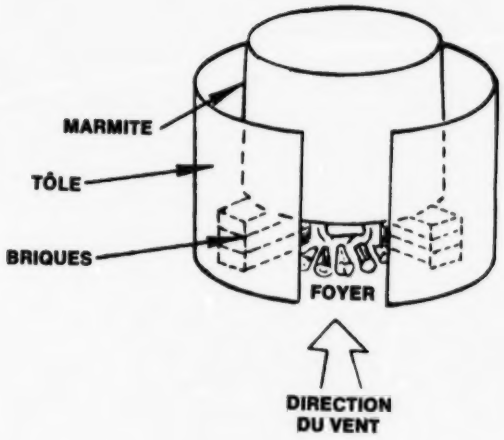
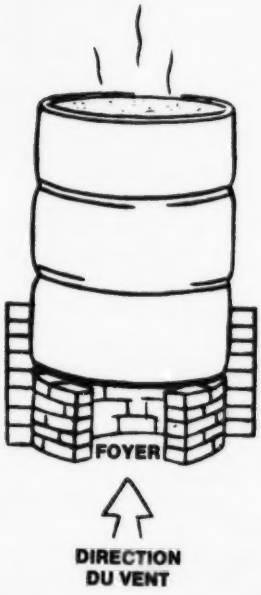


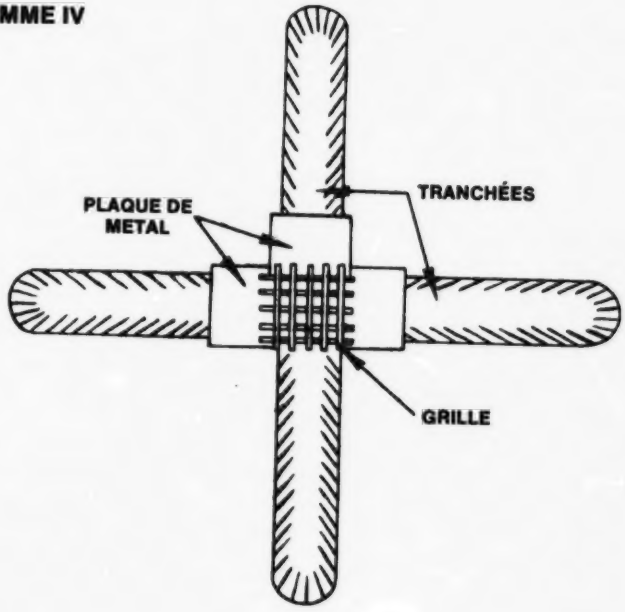
DIAGRAMME III



FOYER EN FORME DE CROIX (enterré au niveau du sol) (Diagramme IV)

1. *Matériaux*
   a. Trois feuilles métalliques de 46 cm (environ 18 po) par 30 cm (environ 12 po) afin de régler l'appel d'air.
   b. Dix pièces de ferraille ayant chacune 60 cm (environ 24 po) de longueur pour le grillage (tuyau, fer d'angle ou tige de fer).
2. *Construction*
   a. Creuser 2 tranchées de 244 cm (environ 8 pi) de longueur, 30 cm (environ 12 po) de largeur et 30 cm (environ 12 po) de profondeur chacune, se croisant à leur centre;
   b. niveler les extrémités de la tranchée au niveau du sol;
   c. placer les pièces de ferraille à l'intersection des deux tranchées pour faire le grillage du foyer.
3. *Utilisation*
   a. Allumer un brasier au point de croisement des tranchées.
   b. Utiliser les 3 feuilles métalliques pour bloquer trois des quatre ouvertures de la tranchée. Laisser libre l'ouverture faisant face au vent.
4. *Nombre nécessaire* (pour la cuisson et l'incinération)
   Deux pour 100 personnes.
   Six pour 500 personnes.

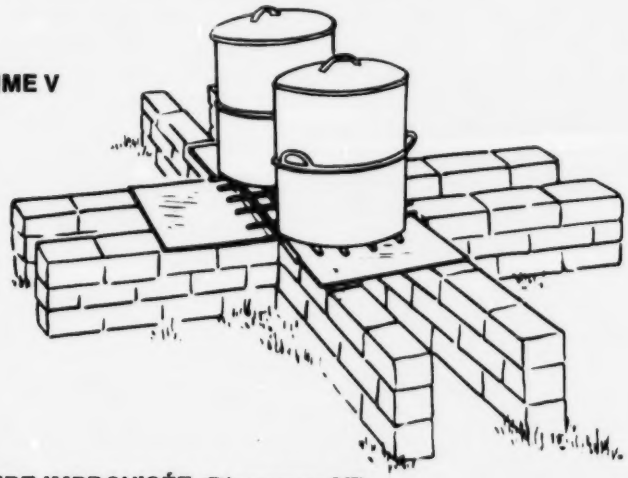
DIAGRAMME IV



FOYER EN FORME DE CROIX (au-dessus du niveau du sol) (Diagramme V)

1. *Matériaux*
   a. Cent briques environ.
   b. Morceaux de ferraille pour la grille (fer d'angle ou tige de fer).
   c. Deux feuilles de métal pour supporter la grille.
2. *Construction*
   a. Aligner quatre rangées de briques par groupe de deux rangées parallèles se croisant par le milieu;
   b. Laisser un epace de 30 cm (environ 12 po) entre les deux rangées parallèles;
   c. Construire un mur en superposant trois épaisseurs de briques cimentées avec du mortier;
   d. Disposer une feuille de métal au-dessus de la croisée;
   e. Placer la grille au-dessus de la feuille métallique.

DIAGRAMME V

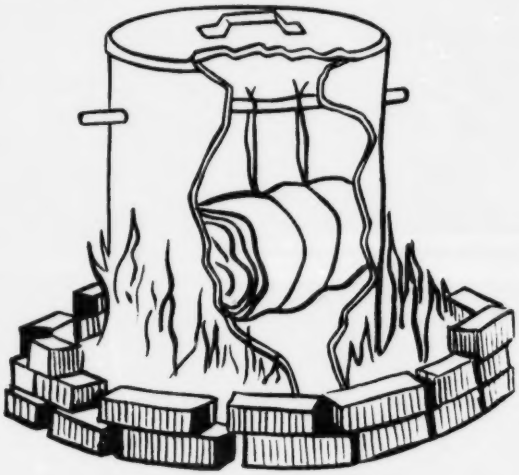


RÔTISSOIRE IMPROVISÉE (Diagramme VI)

1. *Matériaux*
   a. Une grande boîte métallique munie d'un couvercle bien ajusté (par exemple: une grande boîte de saindoux, taille employée dans les établissements).
   b. Briques, blocs de ciment ou pierres pour construire le mur du foyer.
   c. Une longue tige d'acier ou de fer, ou gros fil de fer assez fort pour être utilisé comme broche à rôtir.
   d. Un long fil de métal pour suspendre la viande à la broche.
2. *Utilisation*
   a. Faire un feu autour de l'intérieur de la fosse en brique, en laissant, au centre, un espace suffisant pour permettre à la boîte de toucher le sol.
   b. Percer un trou de chaque côté du récipient, un peu en bas du bord supérieur pour servir de support à la tige de fer;
   c. Enrouler un fil de fer mince plusieurs fois autour du rôti (ou passer le fil à travers le centre de la viande), en laissant les bouts assez longs pour faire des boucles solides.

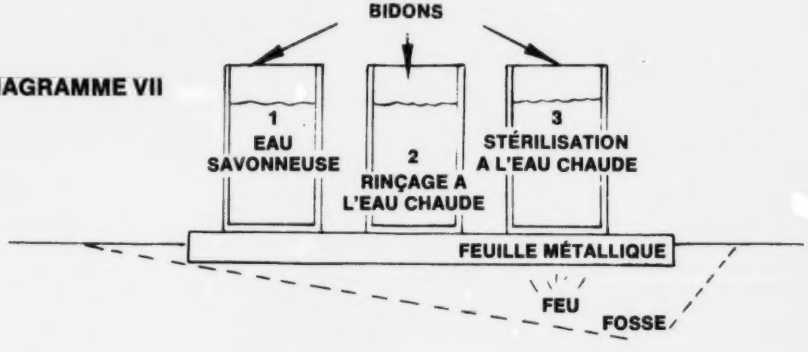
d. Glisser la tige dans l'un des trous du récipient, puis dans les boucles du fil métallique et l'autre bout de la tige dans le trou opposé, de façon à suspendre la viande à l'intérieur de la rôtissoire improvisée.
e. Placer le couvercle sur la boîte métallique.
f. Placer le contenant sur la terre dans la fosse et mettre un objet lourd sur le couvercle pour le retenir.
g. Ne pas ajouter d'eau au contenant car la viande doit cuire dans sa propre vapeur. Une coupe de bœuf de 9 à 11 kilogrammes (environ 20 à 25 livres) cuira en deux heures à deux heures et demie.

DIAGRAMME VI



AMÉNAGEMENT POUR LE LAVAGE DE LA VAISSELLE EN PÉRIODE D'URGENCE

DIAGRAMME VII



On peut utiliser n'importe quel système de chauffage pourvu que l'on dispose de trois récipients, le premier pour l'eau savonneuse, le second pour l'eau de rinçage et le troisième pour l'eau de stérilisation.

Une méthode bien simple consiste à installer trois grands récipients (poubelles neuves en métal, bidons à pétrole sciés à la verticale) au-dessus d'une tranchée. On peut placer les récipients directement sur la tranchée, sur une feuille métallique ou encore sur des tiges de métal.

PRÉPARATION DES ALIMENTS EN PÉRIODE D'URGENCE

Lorsqu'il faut préparer plus de nourriture plus rapidement pour servir un nombre accru de personnes, on peut recourir à de nombreuses méthodes simplifiées et mettre en pratique des conseils pour sauver du temps. Les suggestions suivantes, qui ne sont certes pas complètes, peuvent être utiles:

— Employer autant que possible le matériel adapté au travail qu'on doit exécuter.
— Servir des aliments qui requièrent en emploi minimal des ustensiles (des aliments qui se consomment avec les mains).
— Faire des repas composés d'un mets complet, qui sont servis dans un bol et qui peuvent être cuits dans un seul récipient.
— L'ébullition ou la cuisson sous pression épargnent le matériel et les ustensiles et contribuent à la sécurité des aliments.
— Ne pas éplucher les légumes à moins que ce ne soit réellement nécessaire. Pour les soupes et ragoûts, faire cuire les légumes-racines avec la pelure à condition qu'il y ait assez de bonne eau pour les bien laver.
— Couper les légumes et fruits en morceaux relativement gros au lieu de les hacher finement ou de les râper.
— Faire cuire le bœuf haché, par exemple, dans une casserole et le diviser en carrés au lieu de préparer des portions individuelles.
— Faire tremper les fruits secs et ne pas les faire cuire.
— Si les garnitures à sandwich sont humides, omettre le beurre ou la margarine sur le pain.
— Ajouter le lait et le sucre directement aux boissons chaudes préparées en grande quantité dans certaines situations (comme l'alimentation de secours immédiate, lorsqu'il importe de fournir des hydrates de carbone facilement utilisables, ainsi que des liquides).
— Servir le lait en portions prédéterminées, avec des pailles.

Dans une situation d'urgence, on incite les mères qui allaitent leur nourrisson à continuer de le faire, si possible. Il se peut qu'en raison de troubles affectifs et d'anxiété, certaines mères éprouvent une baisse initiale de lait, mais si on les réconforte et qu'on leur assure une atmosphère calme, leur réserve de lait redevient habituellement normale.

Lorsqu'une urgence entrave le système ordinaire de préparation du lait pour bébé, dans un établissement, des dispositions spéciales doivent être prises pour garantir que tous les nourrissons sont alimentés de façon hygiénique et sans interruption. Il faudrait autant que possible que la préparation ressemble aux méthodes habituelles.

Les changements apportés aux méthodes ordinaires peuvent varier, des plus minimes aux très considérables. Il se peut qu'un plus grand nombre de nourrissons doivent être nourri et que l'espace, le personnel, les ingrédients de composition du biberon, le matériel, les services publics, etc., fassent défaut.

Le genre et l'importance de la perturbation et l'existence d'autres ressources entraîneront des modifications:

— Expansion du système d'alimentation des nourrissons, ce qui peut exiger que les approvisionnements de lait commercial pour bébé provienne d'ailleurs, et prolonger le stade de la préparation.
— Changement d'endroit de préparation du lait pour bébé — à l'intérieur de l'établissement, ou à l'extérieur, comme dans une école ou une salle paroissiale.
— Changements dans l'usage des ingrédients de la composition du biberon et la méthode de préparation.

Un plan d'alimentation approprié peut être mis au point par un établissement lorsque la situation est évaluée et qu'on étudie certains facteurs:

EXIGENCES FONDAMENTALES

— Un endroit propre suffisamment spacieux, éloigné de la circulation[1]
— Un personnel compétent
— Lait pour bébé ou ingrédients de la composition
— Bouteilles, tétines, couvre-tétines
— Matériel pour:
  — le lavage des mains
  — le lavage du matériel de préparataion du biberon
  — la préparation du lait pour bébé
  — la stérilisation du lait pour bébé.

1. *Endroit de préparation*[2]

— Choisir un endroit qui offre l'eau courante chaude et froide, si possible.

[1] Adapté des «Normes et recommandations pour les soins à la mère et au nouveau-né» (Édition révisée de 1975), ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Ottawa.
[2] Si la préparation du lait pour bébé doit être effectuée dans une école, la salle d'économie domestique ou un bureau de professeur constituent des endroits possibles.

— Réserver l'endroit choisi à la préparation des biberons et en défendre l'entrée à toutes les personnes qui n'ont pas été affectées à cette fonction.

2. *Personnel*

Le personnel habituel de l'établissement chargé de la préparation du lait pour bébé durant les opérations quotidiennes normales, devrait continuer de le faire durant les opérations d'urgence. En cas d'insuffisance de personnel compétent, celui-ci devrait superviser le travail.

Si des travailleurs doivent être embauchés, ils doivent être choisis avec soin afin d'assurer la sécurité et la précision dans le processus de préparation. Les qualités suivantes sont essentielles: une bonne santé et l'absence d'infections; la propreté; la fiabilité; l'expérience.

3. *Ingrédients de la composition du biberon*

L'usage du lait pour bébé continuerait comme d'habitude dans un établissement en période d'urgence, à condition que les sources d'approvisionnements et les systèmes de transport ne soient pas touchés.

Si ces préparations ou ces ingrédients viennent à manquer, il faudra peut-être composer des biberons sur place à partir des ingrédients de base. Une préparation type utilisant les ingrédients suivants en quantités recommandées, sera satisfaisante.

Lait — évaporé en boîte
ou
entier liquide

Sucre — granulé

Eau — de n'importe quelle source considérée sûre pour la consommation générale.

S'il n'y a pas d'eau potable temporairement, d'autres liquides comme des jus de fruits en bouteille ou en boîte ou des boissons gazeuses peuvent être employés comme substitut. Les boissons gazeuses devraient être dégazées en les laissant reposer ouvertes un bout de temps, ou en les agitant après l'ouverture. Ces liquides peuvent provoquer la coagulation du lait, particulièrement après la stérilisation, mais ne peuvent causer de tort à l'enfant; seul le goût est changé et peut amener l'enfant à refuser son biberon[3]. Ces mélanges peuvent également avoir tendance à boucher les tétines. Dans ce cas, on doit nourrir le bébé à la tasse ou à la cuiller préalablement stérilisée.

Le nombre de bouteilles dans lequel le lait doit être réparti dépend du nombre de bouteilles que le nourrisson consomme par 24 heures. Les très jeunes boivent quotidiennement de cinq à sept bouteilles contenant de petites quantités; tandis que les plus âgés consomment quatre à cinq bouteilles de plus grande quantité.

4. *Bouteilles, tétines, couvre-tétines*

S'il n'y a pas suffisamment de bouteilles du genre habituellement employé, on devra avoir recours à diverses formes et tailles en période d'urgence (par ex., des bouteilles de boissons gazeuses, de bière ou de médicaments). Les tétines et couvre-tétines doivent s'adapter au genre de bouteille. Le genre de tétine le

[3] Le jus de pomme en boîte causera probablement moins de caillage que les autres genres de jus en raison de sa faible acidité.

plus utile pour une urgence est donc celui qui s'adapte bien aux bouteilles à goulot étroit.

RECETTES TYPES POUR UNE JOURNÉE[4]

Poids du bébé	3.63 kg (8 lb)	4.54 kg (10 lb)	5.52 kg (12 lb)
Lait évaporé entier (en boîte)	280 ml (9 oz)	375 ml (12 oz)	465 ml (15 oz)
Eau	500 ml (16 oz)	595 ml (19 oz)	655 ml (21 oz)
Sucre	30 ml (2 c. à soupe)	38 ml (2½ c. à soupe)	45 ml (3 c. à soupe)
Lait frais entier	530 ml (17 oz)	690 ml (22 oz)	810 ml (26 oz)
Eau	250 ml (8 oz)	280 ml (9 oz)	310 ml (10 oz)
Sucre	30 ml (2 c. à soupe)	30 ml (½ c. à soupe)	45 ml (3 c. à soupe)
TOTAL	780 ml (25 oz)	970 ml (31 oz)	1120 ml (36 oz)

S'il n'y a pas assez de tétines, les nourrissons pourraient être nourris à l'aide d'une cuiller stérilisée, si nécessaire. Les plus âgés sont souvent assez habitués à boire à la tasse pour se nourrir de cette façon. Il faudrait employer des tasses uniservice, d'un paquet scellé.

Comme substitut des couvre-tétines, on peut employer du papier brun, du papier d'aluminium ou des tasses en papier inversées, attachés de façon lâche avec de la ficelle ou des élastiques.

5. *Matériel*
   a. *Pour le lavage des mains*
      — Bassins ou installations ordinaires satisfaisantes
      — Brosse à ongles
      — Savon (préalablement d'une distributrice)
      — Serviettes (préférablement uniservice)
   b. *Pour le lavage du matériel servant à la préparation du lait pour bébé*
      — Évier à deux compartiments ou deux grands contenants pour laver et rincer le matériel
      — Détersif
      — Brosse à laver les bouteilles
      — Casserole pour ébouillanter les tétines
   c. *Pour la préparation du lait pour bébé*
      — Ouvre-boîtes
      — Bols à mélanger
      — Ustensiles de mesure
      — Cuiller à mélanger
      — Pinces
      — Entonnoir (ou papier praraffiné ou d'aluminium en forme d'entonnoir)
      — Passoire
      — Ruban de papier-cache et crayon (pour l'étiquetage)

[4] Adapté de «La mère canadienne et son enfant» (édition révisée), ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Ottawa. Voir l'ANNEXE K, page 78, pour les facteurs de conversion métrique employés.

d. *Pour la stérilisation des biberons*

— Stérilisateurs ou grandes casseroles couvertes, bouilloires ou boîte métallisée.

— Grilles ou serviettes pour déposer les stérilisateurs.

6. *Méthodes de préparation*

Pour éviter la contamination, il est recommandé qu'un autre ou des travailleurs autres que ceux qui préparent le lait soient affectés au lavage.

a. *Avant de préparer les biberons*

— Se bien laver les mains à l'eau chaude savonneuse; se frotter les ongles à l'aide d'une brosse.

— Rincer à l'eau courante, si possible.

— Employer de serviettes uniservice ou sécher les mains en les agitant.

— Se nettoyer les ongles.

— Porter un vêtement ou un tablier propre.

— Se couvrir la chevelure d'une casquette en tissu ou d'un filet à cheveux (petites mailles).

b. *Méthode terminale de stérilisation des biberons*

La méthode terminale (l'ébullition du lait dans les bouteilles après que les tétines et les couvre-tétines ont été apposées) constitue la meilleure technique à employer en période d'urgence, à condition d'avoir à sa disposition suffisamment de bouteilles, de tétines ou de couvre-tétines. Cette méthode est avantageuse du fait que la stérilité n'est pas exigée pendant toute l'opération et la manipulation, après la stérilisation, est réduite.

Exécuter les étapes suivantes:

— Laver les ustensiles et les bouteilles à l'eau chaude et au détersif à l'aide d'une brosse, et rincer à l'eau claire chaude.

— Laver les tétines, vérifier l'ouverture pour l'écoulement du lait, et faire bouillir cinq minutes.

— Placer le matériel propre sur un linge net sur une table propre.

— Laver le dessus des contenants ou boîtes de lait avant de les ouvrir.

— Mesurer exactement et mélanger les ingrédients de la composition du biberon[5].

— Remplir les bouteilles avec le mélange de lait en employant un entonnoir.

— Placer les tétines et les couvre-tétines sur les bouteilles (mettre les couvre-tétines lâchement de façon à ce que la vapeur puisse circuler librement autour des tétines).

— Indiquer sur chaque bouteille le jour et l'heure de préparation et la concentration (c'est-à-dire, selon le poids du bébé, comme indiqué dans les RECETTES TYPES POUR UNE JOURNÉE, à la page 70). Le ruban de papier-cache et un crayon noir résistent à la stérilisation. Ne pas employer du ruban adhésif.

— Placer les bouteilles sur une grille ou une serviette dans le stérilisateur ou une bassine d'eau couverte et faire bouillir vivement 25 minutes, en s'assurant que le niveau de l'eau est légèrement au dessous du niveau du lait.

— Retirer du stérilisateur et faire refroidir rapidement à la température ambiante.

[5] Toujours goûter le sucre afin de s'assurer qu'on ne se trompe pas, par exemple, qu'il ne s'agit pas de sel.

— Serrer les couvre-tétines et conserver dans un réfrigérateur, ou un endroit frais[6].

IMPROVISATIONS

En période d'urgence, une certaine mesure d'improvisation et des substitutions peuvent être nécessaires:

— Si les services publics sont touchés, des aménagements improvisés peuvent être installés à l'extérieur pour laver le matériel et stériliser le biberon[7].

— S'il n'y a pas suffisamment de bouteilles, de tétines et de couvre-tétines, il faudra peut-être stériliser la préparation dans de grands récipients, par exemple, de grandes bouteilles. Employer le même mode de préparation et le même temps de stérilisation que pour la méthode s'appliquant aux bouteilles individuelles. A chaque période d'alimentation, verser les portions dans des bouteilles précédemment stérilisées en employant un entonnoir ou un pot-verseur stérilisé. Mettre à ce moment les tétines et couvre-tétines stérilisées.

— S'il n'y a pas d'aménagements de réfrigération ou qu'ils sont restreints, préparer de faibles quantités de lait pour bébé de façon plus ou moins continuelle afin qu'elles puissent être employées rapidement.

— S'il n'y a ni réfrigérateur ni autre espace d'entreposage au froid, on peut envelopper les biberons refroidis dans du papier journal mouillé, en prenant soins de ne pas déplacer les couvre-tétines.

— Il peut être impossible, comme cela se fait d'habitude, de réchauffer le biberon à la température du corps avant de nourrir l'enfant. Un biberon préparé de façon aseptique, même s'il n'est pas réchauffé, ne fera pas de tort à des nourrissons en bonne santé.

ALIMENTS SOLIDES

Puisqu'il est difficile de garder longtemps les bébés plus âgés au régime lacté, il est recommandé d'avoir une réserve de céréales précuites. Elles peuvent être mélangées avec une partie de lait de l'enfant et offertes à l'aide d'une cuiller stérilisée.

Si on ne peut servir immédiatement du lait ou des céréales pour bébé aux nourrissons, il faut leur donner des liquides afin de prévenir une déshydratation grave. On peut leur servir de l'eau bouillie ou des liquides sucrés comme une faible solution d'eau et de sucre, par ex., 5 millilitres (une cuiller à café) de sucre pour 60 millilitres (environ ¼ de tasse) d'eau.

On peut aussi servir à la cuiller, de la viande en conserve ou cuite, du poisson maigre, des purées de légumes et de fruits, ou encore une bouillie à base de pain, de craquelins ou de biscuits secs détrempés dans un liquide potable.

Si l'alimentation de secours doit dépasser une semaine, des suppléments de vitamines C et D peuvent être nécessaires. Il faudrait tenir compte des vitamines contenues dans la composition du biberon, lorsqu'on détermine le dosage. Les apports recommandés sont de 20 à 25 mg de Vitamine C et 400 U.I. de vitamine D par jour.

---

[6] Employer dans les 24 heures — de préférence plus rapidement.

[7] Voir l'ANNEXE F — LA CONSTRUCTION ET L'UTILISATION DE MATÉRIEL CULINAIRE IMPROVISÉ, p. 60.

SALUBRITÉ EN PÉRIODE D'URGENCE

Il est essentiel de souligner l'importance de mesures d'hygiène rigoureuses pendant les opérations d'urgence puisque les travailleurs seront à la hâte et stressés. Il faut des soins extrêmes pour empêcher des manifestations de maladie en raison de mauvaises pratiques dans la manipulation des aliments. Pour assurer la sûreté des aliments, il faut donc établir et mettre en application des normes relatives aux points suivants:

— les sources d'eau potable;
— l'hygiène personnelle des travailleurs;
— la protection des aliments contre la contamination durant l'entreposage, la préparation, le transport et le service;
— le lavage manuel de la vaisselle;
— la propreté générale des aires de service de repas; et
— la destruction des ordures ménagères.

Les établissement devront déjà avoir instauré des normes de salubrité pour leurs activités quotidiennes, lesquelles en période d'urgence, devraient être observées plus rigoureusement encore. On devrait demander conseil aux autorités sanitaires locales ou régionales lorsqu'il s'agit d'improviser ou d'étendre le service de repas ou s'il faut des procédés hors de l'ordinaire.

La présente ANNEXE expose les mesures recommandées dans les urgences graves lorsque les conseils de spécialistes peuvent ne pas être accessibles.

PURIFICATION DE L'EAU [1]

Suivre les directives suivantes si on doit purifier l'eau:

Faire bouillir pendant dix minutes

ou

Traiter l'eau avec une solution de blanchiment domestique quelconque contenant de l'hypochlorite, comme de l'eau de javel concentrée, de l'iode domestique ou des comprimés de purification de l'eau. Le tableau ci-dessous indique les quantités à

Désinfection urgente de l'eau

Litres d'eau	Dosage des composés de désinfection		
CLAIRE	Agent de blanchiment au chlorure	Teinture d'iode (2½ %)	Comprimés de purification de l'eau
	gouttes	gouttes	
4.5 litres (1 gallon)	4	20	8
TURBIDE			
4.5 litres (1 gallon)	10	40	16

[1] Tiré du manuel intitulé «Protection de la santé familiale dans les désastres», Division des services de santé d'urgence, ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Ottawa. Voir également «Hygiène du milieu en cas de désastre», Division des services de santé d'urgence, ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Ottawa.

ajouter à l'eau. La solution est ajoutée à l'eau et le tout est bien mélangé et laissé à reposer pour 30 minutes. Après cette période de contact, l'eau devrait avoir un léger goût de chlore ou d'iode. Si l'eau n'a pas ce goût, le dosage devrait être répété et l'eau devrait reposer 30 minutes avant l'usage.

HYGIÈNE PERSONNELLE DES TRAVAILLEURS DU SERVICE DES REPAS

— Il est essentiel de se bien laver les mains à l'eau et au savon avant de manipuler la nourriture et à la sortie des toilettes. Le savon ou les détersifs des distributrices sont préférables et plus hygiéniques qu'un pain de savon. S'il n'y a pas d'eau courante, il faut employer les mesures d'urgence suivantes:
  — Laver les mains dans un récipient ou un bassin contenant de l'eau chaude savonneuse; se frotter les ongles avec une brosse.
  — Rincer à l'eau claire dans un deuxième récipient.
  — Employer des serviettes uniservice ou agiter les mains pour les faire sécher.
  — Si l'eau potable est très restreinte, employer un nettoie-main sans eau.
— Les personnes qui ont des rhumes, des plaies ouvertes, des coupures, des boutons ou la diarrhée ne doivent pas manipuler la nourriture.
— Il ne faut toucher la nourriture avec les mains que si c'est nécessaire; il est préférable d'utiliser des fourchettes ou des pinces.
— Tous les travailleurs du service de repas devraient porter des vêtements extérieurs propres et lavables et devraient se couvrir la tête d'un filet ou d'un bonnet approprié.

PROTECTION DES ALIMENTS CONTRE LA CONTAMINATION

— Les sauces, les farces de viande et de volaille; les salades d'œufs durs, de volaille, de viande ou de poisson; les aliments crémeux, le lait, les flans et les garnitures à la crème sont facilement contaminés et peuvent présenter des risques si les aménagements de réfrigération font défaut durant une urgence. Il ne devraient donc pas être employés.
— Toutes les denrées périssables devraient être réfrigérées jusqu'à la cuisson.
— Il faut employer des tables ou secteurs différents pour la préparation d'aliments cuits et non cuits, et pour la viande, la volaille et le poisson.
— Après la cuisson, on doit servir les aliments aussitôt que possible et les garder chauds en attendant.
— Si les aliments préparés doivent être transportés à l'établissement ou en provenance de celui-ci, il faut les véhiculer dans des contenants assainis conçus pour le transport des aliments.
— Il ne faut pas épaissir les aliments qui doivent être transportés. Dans ces cas, on doit préparer des soupes et ragoûts qui ne requièrent pas d'épaississement.
— Il faut étiqueter les sandwichs en indiquant le contenu et l'heure de la préparation, et les servir dans les deux heures suivant leur préparation ou les réfrigérer.
— Le matériel et les ustensiles employés à la préparation, à la manipulation et à la conservation doivent être nettoyés et assainis selon les techniques acceptables.
— Il faut surveiller la gustation. Une fois qu'un ustensile a été employé pour goûter un aliment, il ne devrait pas être remployé à moins d'être assaini selon une méthode approuvée.
— Lorsqu'il n'y a pas suffisamment d'eau potable, on doit employer de la vaisselle et des ustensiles uniservice.

LAVAGE MANUEL DE LA VAISSELLE

Les lave-vaisselle ne pourront fonctionner si les services publics de l'établissement sont interrompus durant les urgences. On doit donc organiser des aménagements de lavage manuel de la vaisselle lorsque ceux-ci n'existent pas déjà. Dans certaines situations d'urgence, il peut être souhaitable de décentraliser davantage les opérations de lavage de la vaisselle et d'établir plusieurs secteurs employant des méthodes manuelles.

L'eau servant au lavage de la vaisselle doit provenir d'une source approuvée par les autorités sanitaires locales et ne doit présenter aucun risque.

Si l'eau doit être transportée, des récipients hygiéniques doivent être employés ainsi que des méthodes appliquées pour prévenir la contamination pendant que l'eau est en réserve et qu'on s'en sert.

1. *Méthode de lavage manuel de la vaisselle avec de l'eau potable en quantité suffisante*
   - — Gratter et rincer le matériel et les ustensiles avant le lavage.
   - — Nettoyer et stériliser dans un évier à trois compartiments (ou trois grands récipients, dans certaines situations d'urgence).
   - — Laver à l'eau et au détersif à une profondeur suffisante pour couvrir les ustensiles ou le matériel. Garder l'eau raisonnablement propre et maintenir la concentration de détersif selon la recommandation du fabricant.
   - — Rincer à l'eau propre chaude.
   - — Désinfecter selon l'une des méthodes suivantes:
     - — Immerger au moins deux minutes dans de l'eau propre chaude à une température d'au moins 77°C (170°F).
     - — Immerger une demi-heure dans l'eau bouillante.
     - — Immerger au moins deux minutes dans une solution contenant un agent de désinfection tel que le chlore, l'iode, des composés quaternaires de l'ammonium ou un autre produit chimique approuvé, à la concentration recommandée par le fabricant.
   - — Employer des paniers en fil de fer munis de poignées pour le rinçage et la désinfection, s'il est nécessaire d'improviser.
   - — Laisser sécher la vaisselle à l'air libre afin de prévenir la contamination par les torchons à vaisselle.
2. *Méthodes s'il n'y a pas suffisamment d'eau potable*

   Les étapes suivantes sont recommandées pour laver les ustensiles *seulement* lorsque des mesures extrêmes sont nécessaires:
   - — Laver à l'eau chaude et au détersif, si possible. Sinon, laver à l'eau froide avec du détersif et du savon, en frottant toutes les surfaces.
   - — Immerger au moins deux minutes dans une solution contenant un agent de désinfection, selon les instructions décrites dans la section précédente (Méthode de lavage manuel de la vaisselle avec de l'eau potable en quantité suffisante.) S'il existe un doute quelconque concernant la sûreté ou la qualité de l'eau, immerger les ustensiles au moins deux minutes dans une solution contenant deux fois la concentration minimale recommandée.
   - — Laisser sécher les ustensiles à l'air libre sur une surface propre.

PROPRETÉ GÉNÉRALE

Durant les périodes d'urgence, lorsque les opérations du service de repas

deviendront difficiles, le personnel et les travailleurs bénévoles peuvent facilement acquérir des habitudes de négligence. On doit s'efforcer par tous les moyens possibles de garder propres et ordonnés les secteurs du service de repas.

Pour maintenir une norme satisfaisante de propreté:

— Garder propres et débarassés de déchets et ordures ménagères tous les secteurs du service de repas.
— Nettoyer les planchers à l'aide d'un produit pour abattre la poussière.
— Garder les surfaces de travail propres à la vue et au toucher et les assainir aussi souvent que nécessaire pour qu'elles soient hygiéniques.
— Employer des vadrouilles dont la fibre se prête facilement à l'assainissement.
— Revêtir de sacs de plastique, l'intérieur des poubelles, les garder couvertes et les sortir fréquemment des secteurs du service de repas. Procéder régulièrement à leur nettoyage et à leur assainissement.

DESTRUCTION DES DÉCHETS

Si les services d'enlèvement des déchets sont interrompus durant une période d'urgence, les autorités chargées de la santé publique doivent être consultées concernant les méthodes acceptables de destruction, pour tous les déchets de l'établissement. Nous suggérons les mesures suivantes pour les secteurs du service de repas:

— Placer les restes d'aliments et les déchets mouillés dans des contenants imperméables, non absorbants, de nettoyage facile et munis de couvercles fermant bien, et les garder dans un endroit distinct et fermé jusqu'à ce que la destruction puisse être effectuée selon une méthode approuvée.
— Incinérer les déchets secs.

AUTRES RÉFÉRENCES SUR LA SALUBRITÉ ET LA SÛRETÉ DES ALIMENTS

1. Le Code canadien d'hygiène publique pour l'industrie alimentaire, Association canadienne des restaurateurs, Toronto, Ontario, 1973.
2. Guide concernant le fonctionnement d'un service de diététique, ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Ottawa, 1974.
3. Publications de la Direction générale de la protection de la santé, ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Ottawa. (par ex., brochures: «Empoisonnement alimentaire», «Repas de tout repos — votre affaire»).

ANNEXE J

MATÉRIEL DE SECOURS SPÉCIAL

Pour aider les collectivités et les établissements à faire face aux problèmes entraînés dans le service de repas par une catastrophe à grande échelle ou une urgence nationale, les Services de bien-être d'urgence du ministère de la Santé nationale et du Bien-être social ont conçu un matériel de secours spécial, comprenant des unités mobiles d'alimentation. Certaines provinces ont également mis au point des unités, semblables ou légèrement modifiées, qui leur sont propres.

Ce matériel, qui peut être employé pour étendre la capacité d'alimentation d'urgence d'un établissement, sera installé sur le terrain adjacent, ou constituera un aménagement auxiliaire dans un immeuble voisin.

Une unité mobile d'alimentation consiste fondamentalement en une cuisine empaquetée, transportable et autonome, sauf pour ce qui est du combustible, des aliments et du transport. Elle peut être employée pour la préparation de repas simples, appropriés à une urgence, permettant de servir 200 personnes par heure sur une base continuelle, et est utile pour des périodes restreintes lorsque les installations d'alimentation ordinaires n'existent pas ou ne suffisent pas.

L'unité comprend du matériel et des accessoires pour purifier et transporter l'eau, allumer des feux, ouvrir des boîtes, préparer, cuire, servir, et manger les aliments, nettoyer et assainir les lieux, ainsi que pour la destruction des déchets. Divers combustibles peuvent être employés. Le matériel de chauffage et de cuisson se compose d'une chaudière «Soyer» et de trois grandes casseroles. Une quantité suffisante d'ustensiles uniservice est comprise pour assurer plusieurs heures de fonctionnement.[1]

Dans différentes urgences, le personnel des établissements a constaté que des parties de l'unité étaient utiles (par ex., le matériel de service et les ustensiles uniservice).

Pour emprunter une unité, on devrait adresser une demande aux directeurs provinciaux des Services de bien-être d'urgence, dans les ministères provinciaux de services sociaux.

[1] On peut trouver des détails concernant le contenu et l'utilisation de cette unité dans un manuel intitulé «Unité mobile d'alimentation» qu'on obtient des Services de bien-être d'urgence, ministère de la Santé nationale et du Bien-être social. Ottawa.

FACTEURS DE CONVERSION AU SYSTÈME MÉTRIQUE

Voici un système de conversion[1] pour vous aider à comprendre les valeurs métriques employées dans tout le manuel:

30 grammes	1 once (poids)
.453 kilogrammes	1 livre
ou	
1 kilogramme	2.2 livres
31.2 millilitres	1 once (liquide)
5 millilitres	1 cuiller à café
15 millilitres	1 cuiller à soupe
250 millilitres	1 tasse de 8 onces
1.14 litres	1 pinte
4.5 litres	1 gallon
2.54 centimètres	1 pouce

[1] Adaptation de renseignements obtenus de la Commission du système métrique.

NOTES